111 лучших кулинарных рецептов

Кулинарные чудеса

на каждый день

РИПОЛ КЛАССИК

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге предлагаются рецепты вкусных питательных блюд, которые можно готовить дома, в самых обычных условиях. Чтобы воскресенье - день семейного отдыха - стало для вас и ваших близких маленьким праздником, предлагаем оригинальные рецепты десертов, напитков, выпечки, которые внесут вкусное разнообразие в домашнее меню.

- Ирина Геннадьевна Константинова
  - Быстрый завтрак
    - Бутерброды с языком и сыром
      -
    - Бутерброды с пастой из творога и сыра
      -
    - Бутерброды с творожным кремом и чесноком
      -
    - Бутерброды с морковно-сырной массой
      -
    - Горячие бутерброды
      -
    - Омлет
      -
    - Яхния из печени по-болгарски
      -
    - Запеканка из манной крупы и сметаны
      -
    - Запеканка из трески горячего копчения
      -
  - Для аппетита
    - Закуска горская из черемши
      -
    - Лук маринованный
      -
    - Пикантная закуска
      -
    - Икра свекольная с солеными огурцами
      -
    - Сыр с яйцами и чесноком
      -
    - Тминные сырки
      -
    - Шпик-паштет

- Паштет из куриного мяса и печени
- Селедочный творог с чесноком
- Плавленый сыр по-домашнему
- Иванов сыр

- Салаты
  - Крапива с зеленым луком и творогом
  - Репа с яблоками и сметаной
  - Чоги
  - Салат «Витаминный»
  - Салат с медом
  - Салат мясной слоеный
  - Салат из моркови с чесноком и грецкими орехами
  - Салат из фасоли
  - Салат из свеклы с тмином
  - Салат из кукурузы с яйцом и луком
  - Салат из лука со шкварками
  - Салат с перцем
  - Салат с языком
  - Салат из куриного филе и креветок
  - Картофельный салат с килькой
  - Рыба с редькой
- Первые блюда

- Суп молочно-сливочный
- Суп молочно-грибной
- Суп с гречневой крупой и грибами
- Суп из молодой крапивы
- Суп из молодых листьев свеклы
- Зеленые щи
- Окрошка на хлебном квасе
- Калья
- Луковый суп
- Рассольник классический
- Борщ по-киевски
- Пити
- Крупеня
- Суп картофельный с салом
- Затирка по-белорусски
- Юшка картофельная с кабачками

○ Вторые блюда
- Спагетти по-неапольски
- Крупеник
- Вареники с редькой
- Тыква, фаршированная бараниной
- Бобы с чесноком
- Жареные огурцы

- Картофель с ткемали
- Пюре из гороха
- Овощи под грибным соусом
- Бабка картофельная
- Капсад мульги
- Баклажаны, жаренные с яйцами
- Горохово-картофельная каша
- Капуста по-охотничьи
- Бора из овощей
- Лежни картофельные
- Котлеты из гороха (фасоли)
- Картофель с брюквой и мясом
- Локшины
- Купаты
- Мачанка
- Мусака со свиным фаршем
- Слоеные куриные хлебцы
- Курица с черемшой
- Чахохбили
- Чолнт из курицы
- Гусь, фаршированный кашей с грибами
- Заливное из гусиной печени

- Индейка отварная
- Печень в горшочке
- Почки, тушенные с грибами
- Сердце тушеное шпигованное
- Почки, тушенные с грибами
- Форшмак из мозгов
- Мясо с чесноком
- Говядина в горшочках с грибами
- Бефстроганов с шампиньонами
- Битки рубленые в сметане
- Тефтели
- Гуляш с красным перцем
- Толма
- Рулет из говядины
- Отбивные котлеты под соусом
- Кролик жареный
- Мясо по-русски
- Домашние сосиски
- Филе, жаренное ломтиками
- Буженина
- Поджарка
- Биточки свиные

- Баранина, тушенная в гранатовом соке
- Довга
- Говяжий язык жареный
- Ветчина, запеченная в фольге
- Колбаса домашняя
- Баранина с пшеном
- Студень
- Рыбные котлеты
- Котлеты из картофеля и сельди
- Рыба со сливками
- Карп с копченым салом
- Щука отварная с хреном
- Судак отварной под соусом
- Соленая салака, тушенная с картофелем
- Рыбные котлеты с творогом
- Рыба в молоке
- Селянка рыбная
- Рыба с овощами под майонезом

- Печево
  - Блинчики с начинкой из квашеной капусты и грибов
  - Блины трехслойные
  - Блины картофельные

- Блины на соде
- Блины кружевные
- Блинчики с мясом под соусом
- Блины пшенные
- Блины-скородумки
- Сдобные гречневые блины
- Оладьи с ревенем
- Блинный пирог с печенью
- Соложеник «Полтавский»
- Пицца
- Кухон с луком
- Слойка с рыбой
- Хала круглая
- Аменташ
- Палочки соленые
- Трубочки ореховые
- Пончики
- Пирог с вишнями
- Открытый пирог с земляникой
- Коржи маковые
- Кулич морковный
- Баба ромовая

- Коврижка деревенская
- Легкий ужин
  - Кисель из меда
  - Кисель из моркови
  - Кисель из черного хлеба
  - Кисель из молока
  - Кисель овсяный
  - Кисель клюквенный
  - Холодник из простокваши
  - Мацони
  - Кулага
  - Галушки яблочные
  - Пелюхи
  - Цимес из моркови, яблок и изюма
  - Десерт молочный
  - Десерт творожный
  - Сметана с черемухой и сахаром
  - Рис с яблоками
  - Суфле из бананов
  - Яблоки с начинкой
- На сладкое
  - Мазурка лимонная
  - Уральский хворост

- Жаворонки
- Цикокихон
- Штрудель
- Курабье
- Кукурузное пирожное
- Печенье плетеное
- Печенье «Тайглах»
- Снежки
- Меренги
- Козинаки
- Брусника с медом
- Яблоки с мороженым
- Яблоки по-особому
- Десерт в апельсиновых корзиночках
- Напиток творожный
- Молоко десертное ванильное
- Крем-брюле
- Банановый крем
- Крем из чернослива
- Шоколадный крем
- Мятный напиток
- Крюшон апельсиновый

- Коктейль молочно-медово-лимонный
- Коктейль с минеральной водой
- Бал
- Квас свекольный по-украински
- Квас «Петровский»
- Квас на меду
- Мед пряный
- Сбитень

- Соусы
  - Соус ткемали
  - Соус терновый
  - Соус кизиловый
  - Соус ореховый
  - Соус чесночный

Ирина Геннадьевна Константинова 111 лучших кулинарных рецептов на каждый день

Быстрый завтрак

Бутерброды с языком и сыром

Ингредиенты: *300 г говяжьего языка, 200 г хлеба, 100 г сыра, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 60 г соленых огурцов, сухари панировочные, по вкусу – перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Язык отварить, окунуть в холодную воду и сразу же снять кожу. Затем нарезать его ломтиками, посолить, поперчить, обвалять в муке, яйцах и панировочных сухарях и поджарить в горячем сливочном масле.

Ломтики батона намазать смесью тертого сыра и сливочного масла, сверху уложить ломтики охлажденного языка, украсить кружочками соленого огурца.

Бутерброды с пастой из творога и сыра

Ингредиенты: *200 г творога, 100 г твердого сыра, 3 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка тмина, 200 г хлеба, по вкусу – перец красный молотый, соль, укроп*

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке, смешать с творогом, майонезом, добавить перец, тмин и соль по вкусу. Массу тщательно взбить. Тонкие ломтики батона намазать пастой и посыпать измельченной зеленью укропа.

Бутерброды с творожным кремом и чесноком

Ингредиенты: *150 г творога, 2 дольки чеснока, 2 столовые ложки твердого сыра, 0,5 стакана взбитых сливок, 200 г хлеба, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Растереть творог, добавить чеснок, сливки, сыр и соль. Получившейся смесью намазать бутерброды.

Бутерброды с морковно-сырной массой

Ингредиенты: *1 тушка соленой сельди, 2 моркови, 100 г плавленого сыра, 200 г хлеба, 100 г сливочного масла*

Способ приготовления

Филе сельди, очищенную морковь и плавленые сырки пропустить через мясорубку, соединить с размягченным сливочным маслом, тщательно перемешать и поставить в холодильник. Затем намазать полученной пастой ломтики хлеба и выложить их на блюдо.

Горячие бутерброды

Ингредиенты: *200 г мясного фарша, 2 луковицы, 2 помидора, 100 г сыра, 1 пучок петрушки, 200 г хлеба, по вкусу – масло растительное, соль*

Способ приготовления

Ломтики хлеба подрумянить в духовке.

Мясной фарш обжарить вместе с измельченным луком и рубленой зеленью петрушки, посолить. Полученную массу выложить на ломтики хлеба, сверху положить кружочки помидоров и посыпать тертым сыром. Бутерброды выложить на противень и запекать около 10 минут в горячей духовке.

Омлет

Ингредиенты: *300 г шпика, 10 яиц, 150 мл молока, 50 г сметаны, 2 столовые ложки муки, по вкусу – перец красный молотый, соль*

Способ приготовления

Смешать яйца, молоко, сметану, соль и красный молотый перец, добавить муку и все тщательно перемешать, чтобы не было комков.

Шпик нарезать небольшими кубиками и обжарить в неглубокой сковороде. Когда сало подрумянится, влить на сковороду омлетную массу и запечь в духовке.

Яхния из печени по-болгарски

Ингредиенты: *250 г шпика, 600 г печени, 75 г сливочного масла, 250 г репчатого лука, 250 г моркови, 200 мл белого вина, 20 г зелени петрушки, по вкусу – лавровый лист, соль*

Способ приготовления

Печень нашпиговать, обернуть ее тонким слоем шпика, обвязать шпагатом и положить в кастрюлю. Накрыть кастрюлю крышкой и тушить 15 минут. Затем добавить мелкие головки лука, мелкую морковь, измельченную зелень петрушки, лавровый лист, соль, белое вино, 400 мл теплой воды и варить яхнию до готовности.

Подавать к столу, нарезав ломтиками.

Запеканка из манной крупы и сметаны

Ингредиенты: *1 стакан манной крупы, 150 г сметаны, 1 яйцо, 100 г сахара, 50 г сливочного масла, 1 лимон, 2 столовые ложки изюма, 0,5 чайной ложки пищевой соды, 1,5 столовой ложки пшеничной муки, панировочные сухари, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Манную крупу смешать со сметаной и оставить на 1 час для набухания.

Яйцо взбить с сахаром. Маргарин растопить и слегка охладить. Из лимона выжать сок, а цедру натереть на мелкой терке. Изюм тщательно промыть, залить кипятком, дать постоять 30 минут, затем воду отцедить, а изюм обсыпать мукой, чтобы в тесте он распределился равномерно.

К разбухшей крупе добавить яйца с сахаром, масло или маргарин, цедру и сок лимона, распаренный изюм, муку, смешанную с содой и соль. Массу тщательно перемешать.

Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпекать в духовке при средней температуре в течение 45 минут.

Запеканка из трески горячего копчения

Ингредиенты: *300 г трески горячего копчения, 100 г хлеба, 0,5 стакана молока, 2 яйца, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка тертого сыра или молотого сухаря, по вкусу – соль, перец*

Способ приготовления

Белый хлеб размочить в молоке, слегка отжать и пропустить через мясорубку вместе с филе трески и обжаренным луком, добавить сырые яйца, соль, перец. Все тщательно вымешать и выложить на смазанный жиром противень, посыпанный тертым сыром или сухарями, и запечь в духовке.

Для аппетита

Закуска горская из черемши

Ингредиенты: *1 кг черемши, 3 столовые ложки томатной пасты, растительное масло, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Обработанную черемшу отваривать в течение 3 минут, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, выложить на блюдо, добавить томат, растительное масло, заправить солью, перемешать.

Закуску подать с пресным хлебом.

Лук маринованный

Ингредиенты: *5 луковиц, 5 столовых ложек уксуса, 5 столовых ложек воды, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сахара, 2 лавровых листа, 3 горошины душистого перца, 4 гвоздики*

Способ приготовления

Уксус развести водой, добавить по вкусу соль и сахар, влить растительное масло. Соус вылить в эмалированную кастрюлю, туда же положить нарезанный кольцами репчатый лук, добавить лавровый лист, душистый перец и гвоздику. Помешивая, нагреть смесь до кипения, а затем быстро охладить, переложив в эмалированную посуду.

Пикантная закуска

Ингредиенты: *500 г моркови, 1 луковица, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 столовые ложки майонеза, 2 чайные ложки тертого хрена, по вкусу – петрушка, соль*

Способ приготовления

Морковь очистить, натереть на мелкой терке, добавить лимонный сок, мелко нашинкованный лук, хрен, соль, измельченную зелень петрушки и заправить майонезом.

Икра свекольная с солеными огурцами

Ингредиенты: *400 г свеклы, 2 соленых огурца, 5 долек чеснока, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, по вкусу – уксус, перец, соль*

Способ приготовления

Тонко нашинкованный репчатый лук слегка обжарить на растительном масле. Свеклу отварить, охладить и очистить. Огурцы очистить от кожицы. Овощи пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем и растительным маслом с уксусом.

Сыр с яйцами и чесноком

Ингредиенты: *100 г твердого сыра, 2 сваренных вкрутую яйца, 80 г майонеза, 1 долька чеснока, по вкусу – петрушка, перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Яйца и сыр натереть на крупной терке, положить в салатницу, добавить растертый с солью чеснок, перец, заправить майонезом, перемешать и поставить на холод на 10—15 минут. Блюдо украсить зеленью петрушки.

Тминные сырки

Ингредиенты: *1 кг творога, 0,5 стакана сметаны, 1 столовая ложка тмина*

Тесто: 1,5 стакана пшеничной муки, 70 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 0,5 стакана сметаны, 15 г дрожжей, 1 яйцо

Способ приготовления

Творог пропустить через мясорубку, перемешать с остальными компонентами, затем разделать на конусообразные сырки по 100 г, обернуть их пергаментной бумагой.

Когда сырки покроются прозрачным слоем плесени, бумагу снять, дать сыркам обсохнуть.

Если сырки нужно сохранить на долгий срок, их нужно высушить, а перед употреблением натереть на терке.

Шпик-паштет

Ингредиенты: *100 г копченой колбасы, 300 г соленого сала без шкурки, 50 твердого сыра, 10 ядер грецкого ореха, 3 зубчика чеснока, 4 кусочка красного перца из лечо, по вкусу – перец черный молотый*

Способ приготовления

Все компоненты, кроме кусочков перца из лечо, пропустить через мелкую решетку мясорубки. Затем перец из лечо мелко нарезать и вмешать в полученную массу. Паштет поперчить, перемешать, уложить в стеклянную банку и накрыть полиэтиленовой крышкой. Хранить паштет в холодильнике.

Паштет из куриного мяса и печени

Ингредиенты: *1 тушка курицы (около 1 кг), 500 г куриной печени, 150 г шпика, 2 луковицы, 2 моркови, 100 мл мясного бульона, по вкусу – перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Курицу разрубить на части, залить холодной водой и отварить до готовности. Затем отделить мясо от костей и пропустить через мясорубку. Куриную печень обжарить вместе с нашинкованными луком и морковью на кубиках шпика, охладить и вместе с куриным фаршем еще раз пропустить через мясорубку. В массу добавить бульон, перец, соль, все тщательно перемешать, взбить и охладить.

Селедочный творог с чесноком

Ингредиенты: *100 г 17-%-го творога, 40 г филе сельди, 1 луковица, 1 долька чеснока, 20 г сметаны, 20 г сливочного масла*

Способ приготовления

Творог смешать с предварительно вымоченной и пропущенной через мясорубку сельдью, добавить мелко нашинкованные лук и чеснок. Заправить массу сметаной.

Подавать к столу с отварным картофелем.

Плавленый сыр по-домашнему

Ингредиенты: *500 г творога, 100 г сливочного масла, 3 яичных желтка, по вкусу – тмин, соль*

Способ приготовления

В творог всыпать тмин, соль, перемешать и оставить на 2 дня. Затем добавить в него топленое масло и, помешивая, подогревать до образования однородной массы. Положить взбитые желтки, хорошо перемешать, выложить в смазанную жиром посуду и поставить в холодное место, чтобы жир не отделился. Охлажденную массу откинуть на блюдо.

Этот сыр делают обычно к праздникам.

Иванов сыр

Ингредиенты: *1 кг домашнего творога (обязательно кислого, из снятого молока), 5 л молока, 500 мл простокваши, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2,5 столовой ложки тмина*

Способ приготовления

Молоко нагреть до 95°С на медленном огне, но не доводить до кипения. Творог перемешать с простоквашей, пропустить через мясорубку и ввести его в разрыхленном виде в молоко, продолжая медленно подогревать до тех пор, пока молоко не свернется. После свертывания молока отделить сыворотку от творожной массы, выложить эту массу в салфетку, не допуская остывания, и быстро отжать оставшуюся сыворотку.

Теплую массу переложить в металлическую кастрюлю с предварительно растопленным горячим сливочным маслом, добавить соль, тмин и постепенно ввести заранее приготовленную яично-сметанную смесь, все время размешивая и постепенно нагревая до получения однородной массы.

Готовый сыр выложить во влажную полотняную салфетку, положить под груз, придав форму круга.

Салаты

Крапива с зеленым луком и творогом

Ингредиенты: *100 г зеленого лука, 300 г крапивы, 100 г слабосоленого творога, по вкусу – масло топленое, соль*

Способ приготовления

Зеленый лук измельчить и спассеровать на топленом масле. Когда он будет готов, добавить мелко нарубленную крапиву, накрыть крышкой и томить 4 минуты. Затем посолить по вкусу, перемешать, а перед тем как подать на стол, посыпать домашним слабосоленым творогом.

Репа с яблоками и сметаной

Ингредиенты: *1 репа (небольшая), 2 яблока, 0,5 стакана сметаны, по вкусу – сахар*

Способ приготовления

Сырую репу очистить, натереть на крупной терке, добавить нарезанные ломтиками яблоки, заправить сметаной и сахаром.

Чоги

Ингредиенты: *500 г свеклы, 0,5 стакана сушеного кизила, 2 луковицы, 3 столовые ложки кинзы, 2 столовые ложки петрушки, 1 столовая ложка мяты, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Свеклу отварить в кожуре или испечь в фольге в духовке, очистить и нарезать мелкой соломкой. Отварить в 1 стакане воды сушеный кизил, пропустить вместе с отваром через дуршлаг, чтобы получилась пюре-образная масса. Нарезать лук, пряную зелень, перемешать со свеклой и кизиловой массой, посолить и снова перемешать.

Салат «Витаминный»

Ингредиенты: *2 моркови, 3 яблока, 150 г майонеза, по вкусу – зеленый лук, соль*

Способ приготовления

Этот салат готовят слоями в глубокой салатнице. Толщина слоев около 2—3 см. Первый слой – измельченный зеленый лук, затем идут слой яблок и слой моркови, натертых на мелкой терке. Сверху салат полить майонезом и слегка посолить.

Салат с медом

Ингредиенты: *300 г тыквы, 1 брюква или репа, 3 яблока, 120 г меда*

Способ приготовления

Сырую тыкву нарезать мелкими кубиками, смешать с медом и дать постоять 40 минут. Очищенные от кожицы и семян яблоки, репу или брюкву тоже нарезать мелкими кубиками, соединить с тыквой и хорошо перемешать.

Салат мясной слоеный

Ингредиенты: *150 г отварной говядины, 2 луковицы, 3 сваренных вкрутую яйца, 75 г сыра, 150 г майонеза, по вкусу – уксус, перец, соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать ломтиками и уложить на блюдо. Луковицы очистить, разрезать пополам, каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами и выложить на мясо. На него натереть сваренные вкрутую яйца, полить их майонезом и посыпать натертым на крупной терке твердым сыром.

Салат поставить на 1—2 часа в холодное место.

Салат из моркови с чесноком и грецкими орехами

Ингредиенты: *500 г моркови, 1 головка чеснока, 1 стакан грецких орехов, по вкусу – майонез, соль*

Способ приготовления

Морковь очистить, тщательно промыть и натереть на терке, предназначенной для приготовления моркови по-корейски. Чеснок очистить и мелко порубить. Орехи слегка подсушить в духовке и измельчить. Смешать все ингредиенты, посолить и заправить майонезом.

Салат из фасоли

Ингредиенты: *1 стакан фасоли, 1 соленый огурец, 1 сельдь, 3 столовые ложки сметаны, 1 яйцо, по вкусу – лук зеленый, соль*

Способ приготовления

Фасоль замочить в холодной воде на 4 часа, а затем отварить в несоленой воде до готовности, отвар слить. Огурец очистить и мелко нарезать. Сельдь вымочить, снять кожу, удалить кости и нарезать ломтиками. Все перемешать, выложить в салатницу и полить сметаной. Украсить сваренным вкрутую яйцом и мелко нашинкованным зеленым луком.

Салат из свеклы с тмином

Ингредиенты: *3 свеклы, 100 г сметаны, 1 чайная ложка тмина, по вкусу – сахар, соль*

Способ приготовления

Свеклу отварить, очистить, разрезать на 4 части, положить в кастрюлю, залить рассолом (40 г соли на 1 л воды), прижать небольшим гнетом и квасить в течение 3 суток. Затем свеклу вынуть, положить ее на сито, чтобы стек рассол, нарезать соломкой или кубиками. Тмин отварить в воде, добавив в него сахар и соль. Залить свеклу тминным отваром и оставить на 4 часа.

Перед подачей на стол свекольную жидкость слить и заправить сметаной.

Салат из кукурузы с яйцом и луком

Ингредиенты: *2 початка кукурузы, 1 луковица, 1 яйцо, по вкусу – масло растительное, уксус, укроп, сахар, соль*

Способ приготовления

Початки кукурузы отварить, охладить, отделить зерна, смешать их с измельченным репчатым луком, заправить по вкусу растительным маслом, уксусом, сахаром, солью.

При подаче посыпать мелко нашинкованным вареным яйцом, луком и укропом.

Салат из лука со шкварками

Ингредиенты: *2 луковицы, 1 столовая ложка куриного или гусиного топленого жира, по вкусу – соль, перец*

Способ приготовления

Лук нарезать кольцами, опустить на 40 минут в холодную проточную воду, затем ошпарить кипятком, остудить, посолить, поперчить, добавить жир и осторожно перемешать.

Украсить зеленью и подавать к столу.

Салат с перцем

Ингредиенты: *1 кг белокочанной капусты, 2 крупных моркови, 2 луковицы, 100 г растительного масла, 5 долек чеснока, 2 чайные ложки красного молотого перца, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Капусту и морковь мелко нашинковать, посолить, поперчить и перемешать. Лук нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета, а затем горячим добавить в салат. Заправить измельченным чесноком и перемешать.

Салат с языком

Ингредиенты: *1 язык, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 луковица, 1 огурец, 100 г зеленого консервированного горошка, 1 отварной картофель, по вкусу – майонез, соль*

Способ приготовления

Язык, яйцо, луковицу, огурец нарезать на мелкие кусочки, добавить горошек и нарезанный мелкими кубиками отварной картофель. Все посолить и заправить майонезом.

Салат из куриного филе и креветок

Ингредиенты: *500 г куриного филе, 250 г картофеля, 1 соленый огурец, 50 г зеленого салата, 70 г зеленого консервированного горошка, 3 сваренных вкрутую яйца, 50 г консервированных креветок, 2 плода чернослива, 50 г острого соуса, 100 г сметаны, 120 г майонеза, по вкусу – петрушка, сахар, перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Салатная заправка: майонез смешать со сметаной и соусом, поперчить и посолить.

Куриное филе отварить в подсоленной воде до готовности и нарезать лапшой. Картофель отварить в кожуре, охладить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Соленые огурцы очистить от кожуры и нашинковать соломкой. Листья зеленого салата тщательно промыть, обсушить и нарубить. В миске смешать куриное филе, картофель, соленые огурцы, зеленый салат, порубленные яйца и зеленый горошек, заправить салатной заправкой, перемешать, добавить по вкусу перец, сахар и соль.

Готовый салат украсить креветками, черносливом и зеленью петрушки.

Картофельный салат с килькой

Ингредиенты: *5 картофелин, 100 г соленой кильки, 2 соленых огурца, 1 луковица, 50 г зеленого лука, 2 столовые ложки зеленого консервированного горошка, 0,5 стакана сметаны, 1 чайная ложка горчицы (готовой), по вкусу – укроп, соль*

Способ приготовления

Картофель отварить в кожуре, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Луковицу очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Филе кильки отделить от костей и порубить. Соленые огурцы нарезать соломкой. Зеленый лук мелко нашинковать. Смешать картофель, репчатый лук, зеленый лук, филе кильки, огурцы, зеленый горошек и заправить смесью сметаны и горчицы. Массу тщательно перемешать, выложить в салатницу и украсить зеленью.

Рыба с редькой

Ингредиенты: *500 г рыбы (судак, сиг и др.), 3 головки луковицы, 1 редька, по вкусу – сметана, масло подсолнечное, соль*

Способ приготовления

Рыбу отварить, очистить от кожи и костей и мелко нарезать. Репчатый лук очистить, мелко нашинковать, залить кипятком и оставить на 1 час. Затем воду слить. Редьку очистить, натереть на крупной терке. Соединить рыбу, лук и редьку, посолить и заправить сметаной. Можно заправить подсолнечным маслом или майонезом.

Подать это блюдо в холодном виде как закуску.

Первые блюда

Суп молочно-сливочный

Ингредиенты: *500 мл простокваши, 2 л молока, 0,5 стакана сливок, 5 яиц, 3 столовые ложки меда, соль*

Способ приготовления

Молоко довести до кипения. Яйца растереть с медом, соединить с простоквашей, тщательно взбить и постепенно влить в горячее молоко, непрерывно помешивая. Затем добавить соль и подогретые сливки.

Суп молочно-грибной

Ингредиенты: *2 л молока, 1 л воды, 400 г очищенных свежих грибов, 7 картофелин, 150 г сливочного масла, 1 луковица, 2 столовые ложки укропа, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Воду вскипятить, положить в нее нарезанный ломтиками картофель.

Свежие грибы поджарить на масле вместе с луком почти до готовности, опустить в бульон и варить 10 минут. Затем влить молоко, довести до кипения, посолить, посыпать укропом.

Суп с гречневой крупой и грибами

Ингредиенты: *400 г картофеля, 120 г гречневой крупы, 240 г грибов, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, по вкусу – сметана, петрушка, перец, соль*

Способ приготовления

В кипящий мясной бульон положить картофель, нарезанный кубиками, дать закипеть, затем добавить гречневую крупу, свежие грибы, нарезанные лапшой, поджаренный на сливочном масле репчатый лук, соль. Суп варить до готовности.

Готовый суп заправить сметаной, посыпать измельченной зеленью петрушки.

Суп из молодой крапивы

Ингредиенты: *100 г крапивы, 1,5 л мясного бульона, 50 г крупы (овсяной, перловой или пшенной), по вкусу – сметана, соль*

Способ приготовления

Молодые ростки крапивы промыть в проточной воде, обдать кипятком и мелко нарезать. В мясной бульон положить тщательно промытую крупу и варить 10 минут, после чего добавить крапиву и посолить. Варить еще 10 минут.

Суп подать горячим со сметаной.

Суп из молодых листьев свеклы

Ингредиенты: *150 г свеклы (листья), 0,5 стакана крупы, 2 л мясного бульона, 1 луковица, по вкусу – сметана, соль*

Способ приготовления

Этот суп готовят в начале лета из молодых листьев свеклы. Зелень хорошо промыть и нашинковать. В мясной бульон положить приготовленные листья свеклы, дать закипеть, затем положить любую крупу, нашинкованный лук и варить 15 минут.

Суп подать горячим со сметаной.

Зеленые щи

Ингредиенты: *350 г щавеля, 500 г картофеля, 1 десертная ложка пшеничной муки, 1 луковица, 1 десертная ложка жира, по вкусу – сметана, лук зеленый, укроп, соль*

Способ приготовления

Щавель мелко нашинковать, положить в кипящую воду или бульон и варить 10 минут. Затем добавить нарезанный кубиками картофель, посолить. Затем щи заправить пассерованной мукой и мелко нарезанным луком.

Подать со сметаной, посыпав мелко нашинкованным укропом.

Окрошка на хлебном квасе

Ингредиенты: *400 г ржаного хлеба, 4 столовых ложки пшеничной муки, 200 г сметаны, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок редиса, 1 свежий огурец, 1 долька чеснока, 10 г дрожжей, по вкусу – сахар, соль, петрушка и укроп*

Способ приготовления

С буханки хорошо выпеченного ржаного хлеба снять теркой корочки. Муку просеять, развести теплой кипяченой водой, добавить ржаную крошку, разведенные в воде дрожжи и поставить на 3 дня в теплое место. Затем квас процедить, вскипятить и охладить. После этого положить в него сметану, рубленые яйца, нарезанные редис, огурец, зелень, чеснок, сахар и соль.

Калья

Ингредиенты: *400 г говяжьих почек, 1 соленый огурец, 2 луковицы, по вкусу – перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

С почек удалить пленки и жир, разрезать каждую вдоль и вымачивать 2 часа в воде, которую нужно часто менять. Затем почки вынуть, обсушить, нарезать ломтиками, залить водой и варить до полуготовности.

Соленые огурцы и лук мелко нашинковать, положить к почкам и варить до готовности, а в конце поперчить и посолить.

Луковый суп

Ингредиенты: *400 г баранины, 800 г репчатого лука, 2 столовые ложки топленого жира, 3 столовые ложки зелени (измельченной), по вкусу – перец, соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать мелкими кубиками, обжарить до образования румяной корочки, добавить мелко нашинкованный репчатый лук и продолжать жарить в течение 5 минут, затем залить горячей водой и варить при слабом кипении 40—50 минут, заправить солью, черным молотым перцем.

При подаче суп посыпать измельченной зеленью.

Рассольник классический

Ингредиенты: *6 стаканов мясного бульона, 600 г картофеля, 300 г соленых огурцов, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, по вкусу – укроп, соль*

Способ приготовления

Морковь и корень петрушки очистить и натереть на крупной терке. Луковицу очистить, мелко нашинковать и спассеровать на растительном масле, затем добавить морковь и корень петрушки и продолжать пассерование до полуготовности.

Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, тонко нарезать и припустить до готовности в небольшом количестве бульона.

Картофель очистить, нарезать кубиками, опустить в кастрюлю с бульо ном и отварить.

В бульон с картофелем выложить пассерованные овощи, припущенные огурцы и варить до готовности.

Борщ по-киевски

Ингредиенты: *200 г говядины, 200 г бараньей грудинки, 1 кочан свежей капусты, 300 г картофеля, 1 свекла, 2 столовые ложки вареной фасоли, 1 стакан томатного пюре, 2 кислых яблока, 0,5 стакана сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка шпика, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 1 столовая ложка петрушки, 500 мл свекольного кваса, 1,5 л воды, по вкусу – перец душистый горошком, лавровый лист, зелень, соль*

Способ приготовления

Воду вскипятить, влить свекольный квас, положить говядину и отварить до готовности. Бульон процедить, а мясо нарезать кусочками.

Свеклу нарезать тонкой соломкой и потушить с мелко нарезанной бараньей грудинкой, подливая процеженный бульон. Морковь, корень сельдерея, корень петрушки и луковицу очистить, мелко нашинковать и спассеровать на масле с добавлением томатного пюре. Сало растереть с сырым луком и зеленью петрушки.

Бульон вскипятить, положить в него нарезанный кубиками картофель и нашинкованную капусту и варить 10 минут, а затем положить тушеную свеклу с бараниной, пассерованные коренья и лук, нарезанные дольками яблоки, вареную фасоль, растертое сало, лавровый лист, перец, соль и варить до готовности.

При подаче на стол в тарелку с борщом положить мясо, сметану и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Пити

Ингредиенты: *600 г баранины, 0,5 стакана гороха, 1 луковица, 500 г картофеля, 200 г алычи, 5 помидоров или 2 столовые ложки томатного пюре, по вкусу – имбирь, перец, соль*

Способ приготовления

Горох замочить в холодной воде на 5 часов.

Баранью грудинку, шею, голяшку порубить небольшими кусками (по 2 куска на порцию), залить холодной водой, добавить горох и варить без соли. Через 25 минут положить нарезанный репчатый лук, картофель (целыми небольшими клубнями), алычу, нарезанное баранье сало, черный молотый перец, томат-пюре или свежие помидоры. Варить до готовности.

Крупеня

Ингредиенты: *50 г несоленого шпика, 1 л воды, 200 г мяса, 2 картофелины, 3 столовые ложки ячневой крупы, 1 луковица, 40 г масла или 4 столовые ложки сливок, по вкусу – тмин или перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

В кипящий мясной бульон всыпать ячневую крупу, немного поварить и добавить нарезанный кубиками картофель.

Вареное мясо пропустить через мясорубку, добавить его к картофелю и крупе и тщательно перемешать до образования пюре-образной массы. Крупеню довести до кипения, добавить масло, соль, перец или тмин. Заправить измельченным репчатым луком, обжаренным на свежем сале.

Суп картофельный с салом

Ингредиенты: *1,5 л воды, 6 картофелин, 1 луковица, 80 г шпика, по вкусу – зелень, соль*

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать кубиками, опустить в кипящую воду, добавить соль и варить в течение 30 минут.

Сало нарезать мелкими кубиками, добавить мелко нашинкованный репчатый лук и обжарить его. Заправить суп, а при подаче посыпать рубленой зеленью.

Затирка по-белорусски

Ингредиенты: *1,5 л молока, 0,5 стакана воды, 160 г пшеничной муки, 2 яйца, 20 г сахара, 20 г масла, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Размешать муку с водой и яйцами, влить в кипящее молоко и варить 15 минут при непрерывном помешивании. Суп посолить, заправить сливочным маслом и сахаром.

Юшка картофельная с кабачками

Ингредиенты: *1,5 л мясного бульона, 800 г картофеля, 1 кабачок, 3 помидора, 1 луковица, 3 столовые ложки жира, 3 столовые ложки сметаны, по вкусу – зелень, перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

В кипящий бульон положить нарезанный дольками картофель. Через 5 минут добавить нарезанные дольками кабачки и варить 10 минут. Затем положить дольки помидоров, спассерованные на жиру лук и морковь, посолить и поперчить. Варить еще 5 минут.

Подать со сметаной и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Вторые блюда

Спагетти по-неаполски

Ингредиенты: *400 г спагетти, 100 г ветчины, 100 г шпика, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана тертого сыра, 4 помидора, 3 яйца, 2 столовые ложки сливок, 150 г шампиньонов, по вкусу – перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Мелко нарубленный шпик и ветчину обжарить, добавить нарезанные тонкими ломтиками помидоры, шампиньоны и тушить до мягкости. Яйца смешать со сливками, посолить, поперчить и влить в ветчинно-грибную массу. Соус вскипятить.

Спагетти отварить до готовности, смешать с маслом, тертым сыром и залить свежеприготовленным соусом.

Крупеник

Ингредиенты: *1,5 стакана гречневой крупы, 500 мл воды или молока, 400 г творога, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сухарей, цедра 1 лимона*

Способ приготовления

Сварить гречневую кашу на молоке или воде. Растереть сливочное масло с сахаром, добавить яйца, лимонную цедру, соединить с охлажденной гречневой кашей и протертым творогом, все тщательно перемешать, выложить в смазанную сливочным маслом и обсыпанную сухарями форму и запечь в духовке.

Вареники с редькой

Ингредиенты: *600 г редьки, 200 г пшеничной муки, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, 120 г сметаны, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Начинка: редьку натереть на мелкой терке и залить кипятком для удаления горечи.

Затем массу отжать, посолить, смешать со сливочным маслом и мелко нашинкованным вареным яйцом.

Замесить эластичное тесто из просеянной муки на теплой подсоленной воде (без яйца). Раскатать его, нарезать в виде кружочков, на каждый положить фарш, края защипнуть. Опустить вареники в кипящую подсоленную воду, помешать и варить, не накрывая, 5 минут.

Подать со сметаной.

Тыква, фаршированная бараниной

Ингредиенты: *1 тыква (небольшая), 600 г баранины (мякоть), 2 луковицы, по вкусу – перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Фарш: мясо мелко порубить, смешать с измельченным луком, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

У тыквы срезать верхушку и аккуратно ложкой вынуть семена и большую часть мякоти. «Чашу» нафаршировать, поставить в сковороду с высокими бортами, закрыть срезанной верхушкой и смазать поверхность растительным маслом. Запекать в духовке в течение 2 часов, после чего отделить корку, а мякоть с фаршем нарезать и выложить на блюдо.

Бобы с чесноком

Ингредиенты: *500 г бобов, 100 г шпика, 30 г сливочного масла, 60 г очищенных семян тыквы, 20 г чеснока, по вкусу – тмин, соль*

Способ приготовления

Бобы замочить в холодной воде на 12 часов, затем отварить их в течение 2 часов до готовности, воду слить.

Шпик нарезать мелкими кубиками и обжарить на сковороде. Бобы смешать с обжаренным шпиком, толченым чесноком, тмином, измельченными семенами тыквы и томить на слабом огне в глубокой сковороде 5 минут.

Жареные огурцы

Ингредиенты: *3 крупных огурца, 0,5 стакана мясного бульона, 0,5 стакана панировочных сухарей, по вкусу – уксус, соль, сахар*

Способ приготовления

Огурцы очистить от кожицы, разрезать вдоль на четыре части, вычистить семена, положить в сковороду, добавить бульон, соль, сахар, уксус по вкусу и тушить на слабом огне до мягкости. Добавить панировочные сухари и еще немного потушить.

Картофель с ткемали

Ингредиенты: *1 кг картофеля, 0,5 стакана топленого масла, 0,5 стакана воды, 200 г ткемали (алыча), 3 дольки чеснока, по вкусу – зелень, соль*

Способ приготовления

Зелень петрушки, кинзы, укропа, зеленый лук и чеснок очень мелко нарезать и перемешать. В кастрюлю положить масло, крупные дольки картофеля, сверху зелень и целые сырые ткемали (алычу), залить кипящей подсоленной водой, поставить на огонь и варить до готовности.

Пюре из гороха

Ингредиенты: *400 г гороха, 50 г шпика, 1 луковица, по вкусу – соль, зелень укропа, чеснок*

Способ приготовления

Горох замочить на сутки в кипяченой холодной воде и сварить потом в ней же. Когда горох станет мягким, посолить, отцедить и протереть через сито или пропустить через мелкую решетку мясорубки.

Шпиг обжарить на сковороде, а когда начнет вытапливаться жир, добавить мелко нарезанный лук и томить на слабом огне 7 минут.

Горох подогреть, выложить в салатник, полив обжаренным со шкварками луком, сверху посыпать мелко нарезанным молодым укропом.

Овощи под грибным соусом

Ингредиенты: *30 г шпика, 200 г картофеля, 200 г белокочанной капусты, 100 г моркови, 100 г грибов, 15 г муки, 2 стакана грибного бульона, по вкусу – перец красный молотый, соль*

Способ приготовления

В глубокой сковороде потушить грибы. Сварить картофель и добавить в кастрюлю крупно нашинкованную капусту, морковь, потушенные до полуготовности грибы (без бульона).

Растопить нарезанный кубиками шпик и слегка обжарить в нем муку. Постепенно, непрерывно помешивая, добавлять горячий грибной бульон, чтобы получился густой соус. Соус поперчить, посолить и залить им овощи. Тушить до готовности.

Бабка картофельная

Ингредиенты: *20 г шпика, 600 г картофеля, 1 чайная ложка муки, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 яйцо, 0,5 стакана молока, по вкусу – перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, обжаренный на шпике лук, взбитое с молоком яйцо, все перемешать, посолить и поперчить. Массу выложить в глубокую сковороду, смазанную жиром, и поставить в духовку для запекания.

Подавать к столу в горячем виде с маслом.

Капсад мульги

Ингредиенты: *500 г малосольной свинины, 500 г квашеной капусты, 0,5 стакана ячменной крупы, 1 чайная ложка сахара, по вкусу – соль, перец*

Способ приготовления

Свинину нарезать порционными кусками. Квашеную капусту заправить измельченным репчатым луком и сахаром. Положить на дно кастрюли слой свинины, поверх нее капусту, пересыпать оба слоя ячменной крупой, поперчить, добавить немного воды. Тушить до готовности в духовке до полного выпаривания жидкости.

Баклажаны, жаренные с яйцами

Ингредиенты: *2 баклажана, 3 яйца, 2 столовые ложки топленого масла, 2 столовые ложки петрушки (зелень измельченная), 1 луковица, по вкусу – перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать кружочками, выложить в миску, посолить и оставить на 30 минут. Затем сцедить выделившийся горький сок, отжать, смазать каждый кружок желтком и обжарить в масле с обеих сторон. После этого залить баклажаны взбитыми яйцами, поджаривать в течение 5 минут.

Готовое блюдо выложить на тарелку, поперчить, посыпать зеленью петрушки и нашинкованным репчатым луком.

Горохово-картофельная каша

Ингредиенты: *2 стакана свежего гороха, 5 картофелин, 150 г шпика, 0,5 стакана молока или 10%-ных сливок, по вкусу – перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Сварить картофель, приготовить пюре на молоке или сливках. Отдельно сварить зеленый горох и размять в пюре. Соединить картофельное и гороховое пюре. Обжарить на сковороде нарезанный кубиками шпик и добавить в пюре вытопившийся жир и шкварки, перемешать.

Капуста по-охотничьи

Ингредиенты: *500 г свежей белокочанной капусты, 750 г отваренного картофеля, 300 г свежих грибов, 2 столовые ложки муки, 50 г шпика, 2 стакана бульона, по вкусу – перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Потушить в сковороде до полуготовности грибы. В кастрюлю уложить слоями ломтики вареного картофеля, крупно нарезанную капусту и потушенные грибы.

Растопить на отдельной сковороде кубики шпика и слегка обжарить на нем муку, затем, непрерывно помешивая, чтобы не получилось комков, влить в муку горячий бульон – получится густой соус. Добавить в соус соль, перец и залить им картофель, капусту и грибы. Кастрюлю закрыть крышкой и тушить до готовности еще 30 минут.

Бора из овощей

Ингредиенты: *3 баклажана, 4 картофеля, 5 помидоров, 3 луковицы, 2 сладких перца, 1 стручок горького перца, 4 столовые ложки топленого масла, по вкусу – укроп, мята, соль*

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать ломтиками и обжарить. Лук мелко нашинковать и спассеровать. Баклажаны очистить, помыть, нарезать кубиками, посолить и дать постоять 10 минут, чтобы выделился горький сок. Затем сок отцедить.

Подготовленные баклажаны обжарить, смешать с обжаренным картофелем. Добавить пассерованный лук, нарезанные дольками свежие помидоры, сладкий и горький перец, посолить, закрыть крышкой и тушить до готовности.

При подаче на стол полить кушанье маслом, посыпать измельченной зеленью.

Лежни картофельные

Ингредиенты: *800 г картофеля, 400 г квашеной капусты, 2 луковицы, 4 яйца, 100 г шпика, 40 г муки, 100 г сметаны, по вкусу – перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Картофель очистить, залить горячей подсоленной водой, отварить до готовности, размять до пюреобразного состояния и смешать с сырыми яйцами.

Квашеную капусту потушить, в конце тушения заправить перцем и луком, обжаренным со шпиком.

Подготовленную картофельную массу поделить на 2 равные части. Выложить одну часть массы на подпыленную мукой доску, разровнять, выложить на нее капустный фарш с луком, накрыть фарш второй частью картофельной массы и положить лежни на смазанный маслом противень. Смазать салом и запечь в духовом шкафу.

Подать лежни к столу со сметаной.

Котлеты из гороха (фасоли)

Ингредиенты: *300 г гороха (фасоли), 25 г сливочного масла, 1 луковица, 1 яйцо, 2 столовые ложки пшеничной муки, 1,5 столовой ложки сухарей, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Горох или фасоль предварительно замочить в холодной воде, затем отварить до мягкости и дважды пропустить через мясорубку. Массу слегка охладить, добавить в нее мелко нашинкованный и поджаренный на масле репчатый лук, взбитое яйцо, муку, соль и все тщательно перемешать.

Из приготовленной массы сформовать котлеты, обвалять их в сухарях и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки.

Картофель с брюквой и мясом

Ингредиенты: *700 г картофеля, 500 г брюквы, 1 луковица, 200 г свиной корейки или баранины, по вкусу – тмин, соль*

Способ приготовления

Очищенные картофель и брюкву измельчить, уложить вместе с рубленым луком на сковороду. Мясо положить на овощи, посыпать солью и тмином, налить немного воды и запекать в духовке.

Локшины

Ингредиенты: *1,5 стакана картофельного крахмала, 1 яйцо, 3 стакана воды, 1,5 л молока, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, по вкусу – соль*

Способ приготовления

В крахмал добавить яйцо, воду, сахар, соль. Все тщательно размешать. Тесто должно иметь консистенцию жидкой сметаны. Из этой массы выпекать тонкие блинчики, которые нарезать в виде лапши, немного подсушить, положить в кипящую воду и сварить до готовности. Затем локшины отцедить, положить в кастрюлю, залить горячим молоком, добавить сливочное масло, сахар и поставить в духовку на 15 минут.

Купаты

Ингредиенты: *500 г свинины, 50 г шпика, 1 луковица, 6 чеснока, 60 г граната (зерна), 1 г хмели-сунели, свиные кишки, 1 столовая ложка петрушки (зелени измельченной), 100 г соуса ткемали, по вкусу – перец черный горошком, корица, гвоздика, соль*

Способ приготовления

Мякоть свинины нарезать небольшими кусками, добавить лук и пропустить через мясорубку. Шпик нарезать мелкими кубиками. В фарш добавить толченый чеснок, зерна граната, корицу, гвоздику, хмели-сунели, черный перец, подлить немного воды или бульона, тщательно вымешать.

Очищенные и промытые кишки заполнить фаршем, но не очень плотно, чтобы купаты при жарении не лопнули. Колбаски должны быть длиной около 15 см. Концы их перевязать нитками и соединить.

Купаты надеть на вертел по 2 штуки на порцию и жарить над раскаленными углями. Их можно жарить и на сковороде, добавив жир.

Подают купаты с нашинкованным луком и зеленью петрушки. Отдельно подать соус ткемали.

Мачанка

Ингредиенты: *250 г свинины, 200 г вареной колбасы, 2 луковицы, 100 г шпика, 2 столовые ложки пшеничной муки, по вкусу – сельдерей, лавровый лист, соль*

Способ приготовления

Кусочки свинины с реберными костями и кусочки колбасы обжарить. Муку развести холодной водой, влить в кипящую воду, непрерывно помешивая. В образовавшуюся мучную подливку положить лавровый лист, сельдерей, соль, поджаренные кусочки сала и мелко нашинкованный лук, а также свинину и колбасу. Поставить на 25 минут в горячую духовку.

К мачанке подать блины или отварной картофель.

Мусака со свиным фаршем

Ингредиенты: *500 г свинины, 1 кочан капусты, 3 луковицы, 2 картофелины, 1 морковь, 0,5 стакана сметаны, 4 столовые ложки подсолнечного масла, 2 яйца, 1 столовая ложка молотых сухарей, по вкусу – перец, зелень, жир, соль*

Способ приготовления

Свинину вместе с морковью, луком и сырым картофелем пропустить через мясорубку, перемешать, посолить, поперчить и слегка поджарить на подсолнечном масле, после чего смешать со сметаной и сырыми яйцами.

У кочана капусты вырезать кочерыжку, залить его кипятком и варить 5 минут. Затем вынуть и разобрать на листья.

Дно и стенки сотейника смазать жиром, на дно уложить 2—3 слоя листьев капусты, на капусту – фарш, затем снова слой листьев, на листья – фарш.

Сверху накрыть листьями капусты. Полуфабрикат полить сметаной, посыпать молотыми сухарями, сбрызнуть маслом. Тушить в духовке 35 минут.

Готовую мусаку выложить на блюдо, разрезать на части, полить сметаной, посыпать измельченной зеленью.

Слоеные куриные хлебцы

Ингредиенты: *350 г мякоти курицы, 50 г маложирной свинины, 50 г ветчины, 50 г отварного языка, 50 г шпика, 50 г пшеничного хлеба, 1 стакан молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки вытопленного из свежего шпика жира (горячего), по вкусу – перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Мякоть курицы с собственным жиром и кожей, а также свинину пропустить дважды через мясорубку. Добавить в фарш замоченный в молоке черствый пшеничный хлеб без корки, сырое яйцо, соль и перец. Все перемешать и еще раз пропустить через мясорубку. Фарш разделить на 3 части. Одну часть массы положить в смазанную маслом или жиром формочку, на нее – по 25 г языка, ветчины и шпика, нарезанных брусочками. Сверху – второй слой куриной массы, а на него положить еще слой языка, ветчины и шпика. Наконец сверху – куриную массу. Поверхность изделия разровнять, поставить в нагретую до 170°С духовку и довести до готовности. Остывший хлебец нарезать ломтиками, выложить на блюдо, украсить свежими или маринованными огурцами, зеленым горошком. Отдельно подать майонез или хрен со сливками (готовый).

Курица с черемшой

Ингредиенты: *1 тушка курицы, 4 головки чеснока, 1 кг черемши, 3 столовые ложки топленого или сливочного масла, по вкусу – перец черный и красный молотый, соль*

Способ приготовления

Курицу отварить. Чеснок очистить, потолочь, добавить черный и красный молотый перец, посолить. Массу перемешать, обмазать ею курицу изнутри и снаружи. Птицу положить в сковороду, добавить бульон и поставить в разогретую духовку на средний огонь. Тушку обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Отдельно отварить черемшу, поджарить ее на сливочном или топленом масле.

Готовую курицу выложить на блюдо, гарнировать черемшой, полить соком, в котором жарилась черемша.

Чахохбили

Ингредиенты: *1 тушка курицы, 6 луковиц, 4 картофелины, 1 кг помидоров, 25 г сливочного масла, по 1 столовой ложке петрушки, чабера, кинзы (измельченных), 1,5 чайной ложки красного молотого перца, 1 небольшая головка чеснока, по 1 чайной ложке кориандра, сунели, шафрана, соль*

Способ приготовления

Курицу нарубить на куски, сложить в разогретую кастрюлю, тушить без добавления жира под закрытой крышкой на слабом огне 5 минут, затем слить появившийся сок в отдельную посуду. Продолжать обжаривание в течение 10 минут с открытой крышкой, добавляя сок, чтобы курица не подгорела. В конце обжаривания добавить лук, масло (постепенно), пассеровать еще около 5 минут, слегка посолить.

Помидоры ошпарить, снять кожицу, размять их в отдельной посуде, затем добавить к мясу. Картофель нарезать крупными дольками, положить в кастрюлю, перемешать с мясом и помидорами, закрыть крышкой, тушить на умеренном огне 20 минут. В конце тушения досолить. Пряную зелень мелко нарезать, перемешать с сухими специями, ввести в чахохбили, перемешать, подержать на слабом огне 5 минут. Добавить мелко нарезанный чеснок. Дать настояться 5 минут под закрытой крышкой.

Чолнт из курицы

Ингредиенты: *1 тушка курицы, 1,5 кг картофеля, 2 луковицы, 3 дольки чеснока, по вкусу – перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Очистить картофель. Отложить 4 картофелины, а остальные на резать на кружки и уложить на дно жаровни. Поверх картофеля вы ложить слой куриного мяса, нарезанного на порционные куски, сверху – лук и чеснок. Все поперчить и посолить. Отложенный картофель нарезать на кружки и покрыть ими мясо. Залить холодной водой так, чтобы она чуть покрывала картофель, и варить на слабом огне 3 часа. Оставить в теплом месте на сутки.

Гусь, фаршированный кашей с грибами

Ингредиенты: *1 тушка гуся, 20 белых сушеных грибов, 3 стакана гречневой крупы (ядрица), 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1 морковь, 2 корня и зелени петрушки, 2 столовые ложки укропа (измельченного), 2 луковицы, 150 г шпика, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Гуся разрезать сзади вдоль хребта, вынуть кости, не нарушая кожи. Кости разломать, залить 1 л холодной воды, довести до кипения, положить морковь, петрушку и предварительно замоченные сушеные грибы, отварить до готовности, в конце добавить масло, зелень укропа. Готовые грибы мелко нашинковать. Из бульона вынуть кости и всыпать в полученный отвар гречневую крупу, предварительно перекаленную и перемешанную со взбитым яйцом; тушить до готовности каши.

Начинить гуся кашей, зашить его, обложить со всех сторон свиным салом и зажарить на листе в духовке.

Заливное из гусиной печени

Ингредиенты: *500 г гусиной печени, 0,5 столовой ложки сливочного масла, 25 г шпика, 0,5 стакана молока, 0,5 стакана белого вина, 2 стакана мясного бульона, 1 чайная ложка лимонного сока, 30 г желатина, 1 лавровый лист, по вкусу – душистый перец (горошины), соль*

Способ приготовления

Очищенную от пленки печень залить молоком и оставить на 2 часа, а когда она побелеет, переложить в кастрюлю с маслом и измельченным шпиком, залить вином и тушить до мягкости. Готовую печень остудить и нарезать ломтиками.

Желатин залить 2 столовыми ложками холодной кипяченой воды и оставить для набухания на 1 час. В готовый мясной бульон положить горошины перца, лавровый лист, кипятить на слабом огне под крышкой 5 минут, процедить, добавить лимонный сок и набухший желатин, довести до кипения. Затем остудить желе до комнатной температуры.

В подготовленные формочки влить желе до половины высоты, дать ему застыть в холодильнике. Затем уложить подготовленные ломтики печени, залить их желе до верха формочек и поставить для застывания в холодное место.

Перед подачей к столу формочки опустить на несколько секунд в горячую воду (следить, чтобы вода не попала на желе) и переложить на листья салата, разложенные на закусочные тарелки.

Индейка отварная

Ингредиенты: *1 тушка индейки, 4 луковицы, 450 г сладкого перца, 25 г чеснока, по вкусу – перец красный молотый, соль*

Соус: 800 г кефира, 200 г сметаны, по вкусу – чеснок, соль

Способ приготовления

Подготовленную индейку положить в кастрюлю с горячей водой (2 л воды на 1 кг мяса), довести до кипения, снять пену и жир. Добавить подпеченный до коричневого цвета лук (2 луковицы), сладкий перец, соль и варить до готовности. За 5 минут до окончания варки положить чеснок. Сваренную тушку индейки вынуть из бульона, охладить, разрубить на порции. Лук нарезать полукольцами, спассеровать на жире, снятом с бульона, посыпать красным молотым перцем.

Соус: в кефир добавить сметану, растертый с солью чеснок и настоять 20–25 минут.

При подаче на куски индейки положить обжаренный с перцем лук. Соус подать отдельно.

Печень в горшочке

Ингредиенты: *600 г печени, 200 г жареных грибов, 120 г обжаренного лука, 400 г жареного картофеля, 400 г сметаны, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Печень порезать ломтиками, обвалять в муке, обжарить, добавить жареные грибы, пассерованный лук, жаренный кубиками картофель, сметану, соль, перец. Горшочек закрыть крышкой из теста, запечь до румяного цвета крышки.

Почки, тушенные с грибами

Ингредиенты: *700 г почек, 250 г соленых огурцов, 100 г белых консервированных грибов, 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 30 г пшеничной муки, 50 г томатного пюре, 3 столовые ложки сливочного масла, по вкусу – перец душистый, лавровый лист, укроп, перец, соль*

Способ приготовления

Почки разрезать вдоль на две части, залить холодной водой и вымачивать 3 часа, время от времени меняя воду. Затем вынуть их, промыть в проточной воде и положить в холодную воду, довести до кипения и кипятить 10 минут, после чего воду слить, почки промыть, опять залить холодной водой и кипятить еще 10 минут, снимая накипь. Добавить коренья, лавровый лист, перец горошком и варить почки почти до готовности. Если почки имеют резкий запах, то при варке воду надо менять несколько раз.

Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать небольшими кубиками, залить небольшим количеством воды и припустить до полуготовности.

Почки порезать на мелкие кусочки, посолить, посыпать перцем и обжарить на разогретой сковороде с маслом. Добавить к ним консервированные грибы, мелко нашинкованный репчатый лук, томат-пюре, все прожарить, подлить горячую воду и, перемешав, кипятить 5 минут. Положить прогретую и затем охлажденную муку, растертую со сливочным маслом, огурцы и кипятить, помешивая, в течение 5 минут. Готовые почки посолить, поперчить, посыпать мелко измельченной зеленью укропа или петрушки.

Сердце тушеное шпигованное

Ингредиенты: *100 г шпика, 1 сердце (весом около 1 кг), 2 столовые ложки жира, 1 луковица, 1 морковь, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка муки, 2 стакана воды или мясного бульона, 0,5 стакана маложирной сметаны, по вкусу – перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, нашинковать и обжарить в глубокой сковороде до готовности. Добавить томатную пасту и греть массу еще 8 минут. Сердце нашпиговать, делая узким ножом глубокие проколы и вставляя в них брусочки сала. Затем обжарить его со всех сторон, положить в огнеупорную посуду, поперчить, посолить и добавить овощи с томатной пастой со сковороды. Залить горячей водой или бульоном, закрыть крышкой и тушить сердце при слабом нагреве до готовности.

Муку зарумянить на сухой сковороде и развести холодной водой так, чтобы не было комков, а потом добавить сметану и все перемешать. После этого бульон слить, ввести в него соус и довести жидкость до кипения.

Готовое сердце нарезать кусочками и полить соусом.

Почки, тушенные с грибами

Ингредиенты: *600 г почек, 0,5 стакана пшеничной муки, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 луковицы, 10 сушеных грибов, 1 кг картофеля, 1 стакан сметаны, по вкусу – перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Грибы замочить в холодной воде на 2 часа, а затем отварить в этой же воде до готовности, отцедить, мелко нашинковать и обжарить на масле.

Почки очистить от жира и пленок, разрезать вдоль на две части, нарезать поперек тонкими ломтиками, посолить, поперчить, посыпать мукой и обжарить на хорошо разогретом сливочном масле. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, после чего обжарить на масле. Почки сложить в сотейник или кастрюлю, добавить лук, грибы, залить подсоленной сметаной и тушить.

Форшмак из мозгов

Ингредиенты: *350 г мозгов, 200 г сельди, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 3 столовые ложки жира, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 40 г сыра, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, по вкусу – перец, лавровый лист, соль*

Способ приготовления

Мозги замочить на 40 минут, затем снять пленку, переложить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить уксус, лавровый лист, перец, соль и варить до готовности. Охлажденные мозги и вымоченное филе сельди пропустить через мясорубку, добавить яйца. Фарш уложить на сковороду, смазанную жиром, вокруг разложить ломтики картофеля, полить сметаной, посыпать сухарями, тертым сыром и запечь в духовке.

Мясо с чесноком

Ингредиенты: *1 кг свинины (мякоти), 1 головка чеснока, 50 г сливочного масла, по вкусу – перец черный молотый, мука, соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать поперек волокон на порции и отбить. Чеснок мелко нашинковать и развести 100 мл воды. Ломтики мяса обмакнуть в чесночном соусе, уложить один на другой в посуду и оставить на ночь в холодном месте. Затем посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Мясо сложить в кастрюлю, полить растопленным сливочным маслом или маргарином, накрыть крышкой и довести до готовности в духовке.

При подаче к столу мясо полить образовавшимся соусом.

Говядина в горшочках с грибами

Ингредиенты: *500 г говядины (мякоти), 2 ломтика белого хлеба (черствого), 0,5 стакана молока, 0,5 столовой ложки свиного жира (для обжаривания мяса), 1 морковь, 2 луковицы, столовая ложка пшеничной муки, 1 столовая ложка томатного пюре, 1 стакан сметаны, 300 г свежих грибов, 1 кг картофеля, 1,5 стакана процеженного грибного бульона с мясным соком, по вкусу – укроп, петрушка, перец черный молотый, соль*

Для «крышечек»: 1 стакан пшеничной муки, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, 1 щепотка соли

Способ приготовления

Мясо нарезать ломтиками, посыпать солью, перцем, обжарить, положить в сотейник, добавить нарезанные морковь, петрушку, пол-луковицы, залить бульоном и тушить до готовности.

Грибы почистить, отварить, нашинковать и слегка обжарить с луком.

Очищенный картофель нарезать ломтиками, обжарить и для доведения до готовности поставить на 20 минут в духовку.

Соус: муку поджарить до золотистого цвета. Отдельно спассеровать томатное пюре, соединить с мукой, развести соком, в котором тушилось мясо с грибным бульоном, нагреть до кипения, положить сметану, проварить и заправить перцем.

В горшочки разложить подготовленный картофель, тушеное мясо, сверху – грибы с луком, полить приготовленным соусом, посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа и запекать в духовке.

Перед запеканием горшочки можно закрыть тестом.

Бефстроганов с шампиньонами

Ингредиенты: *600 г мяса, 200 г белых грибов, 2 луковицы, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка острого соуса, 1 столовая ложка томата-пюре, по вкусу – перец, соль*

Способ приготовления

Мясо помыть, очистить от сухожилий и пленок, нарезать поперек волокон широкими ломтиками, отбить и нарезать соломкой примерно 0,4 ? 0,4 см, длиной 5 см. Измельченное мясо пересыпать перцем, солью и мукой, положить на разогретую сковороду и обжаривать на сильном огне 5 минут до румяной корочки. Затем переложить мясо в сотейник.

Обжарить на масле мелко нарезанные свежие белые грибы и нашинкованный репчатый лук, добавить к мясу, залить сметаной, заправить соусом, томатом-пюре, довести до кипения.

Битки рубленые в сметане

Ингредиенты: *600 г говядины (мякоти), 300 г свинины (мякоти), 1 луковица, 3 ломтика булки (черствой), 1 яйцо, 200 г сметаны, по вкусу – лавровый лист, перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать на небольшие куски, пропустить через мясорубку вместе с луком и булкой, намоченной в молоке, добавить яйцо, посолить, поперчить, влить полстакана воды, чтобы битки были сочными, и тщательно перемешать в однородную массу. Фарш разделать на порции, придать каждой круглую форму, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон. Жареные битки сложить в посуду, залить подсоленной сметаной, добавить лавровый лист и, не накрывая, поставить в нагретую духовку.

Тефтели

Ингредиенты: *500 г баранины (мякоти), 50 г риса, 50 г бараньего жира, 1 яйцо, 50 г крапивы, 200 г красного соуса, по вкусу – чабрец, перец, соль*

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку, добавить рис, измельченную крапиву, зеленый пассерованный лук, сырое яйцо, соль, перец, чабрец. Фарш тщательно перемешать и сформовать шарики. Запанировать их в муке и обжарить на противне с жиром.

Обжаренные тефтели сложить в один ряд в кастрюлю, залить красным соусом и тушить в закрытой посуде в духовке до готовности.

Подать тефтели вместе с соусом, в котором они тушились, посыпав зеленью.

Гуляш с красным перцем

Ингредиенты: *350 г говядины (лопаточной части), 1 столовая ложка сливочного масла, 1 луковица, 2 столовые ложки томата-пюре, 1 чайная ложка пшеничной муки, 1 зубчик чеснока, 1 стакан мясного бульона, по вкусу – перец красный, соль*

Способ приготовления

Мякоть баранины нарезать кубиками по 20 г, посолить и обжарить до образования румяной корочки. Затем мясо поместить в сотейник, добавить обжаренный лук, томат-пюре, муку, чеснок, перец, залить мясным бульоном или горячей водой так, чтобы продукты были закрыты, и тушить в плотно закрытой посуде.

Толма

Ингредиенты: *500 г баранины, 3 столовые ложки риса, 2 луковицы, 500 г яблок, 500 г айвы, 50 г кураги, 50 г чернослива, 0,5 столовой ложки сахара, по вкусу – эстрагон, чабрец, укроп, петрушка, майора, перец, соль*

Способ приготовления

Отобрать яблоки и айву средней величины, тщательно вымыть их, срезать верхушку и вырезать сердцевину, не доходя до дна. Айву отварить до полуготовности. Перед фаршированием в яблоки насыпать немного сахара.

Баранину пропустить через мясорубку, добавить рис, отваренный до полуготовности, мелко нарезанный лук, зелень, перец и тщательно перемешать. Яблоки и айву наполнить мясным фаршем и прикрыть срезанными верхушками. В кастрюлю уложить сначала айву, затем яблоки. Между рядами положить курагу и чернослив, влить немного бульона, прикрыть тарелкой. Кастрюлю закрыть крышкой и тушить до готовности на слабом огне.

При подаче к столу кушанье полить соком, образовавшимся при тушении, и посыпать измельченной зеленью.

Рулет из говядины

Ингредиенты: *1300 г говядины, 200 г шпика, 2 моркови, 5 зубчиков чеснока, по вкусу – перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Говядину нарезать пластом толщиной 2 см, отбить его, поперчить, посолить, сверху положить нарезанный кубиками шпик, длинные шпажки моркови и измельченный чеснок. Все вместе свернуть в виде рулета, завернуть в салфетку, перевязать шпагатом и варить в подсоленной воде около 3 часов. Затем вынуть рулет из бульона, положить под пресс до полного остывания, снять шпагат и салфетку, а при подаче к столу нарезать тонкими ломтиками.

Отбивные котлеты под соусом

Ингредиенты: *1 кг телятины или говядины (вырезки), мука, жир для жарения, по вкусу – укроп или петрушка, соль*

Соус: 100 г томатного пюре, 2 луковицы, 1 столовая ложка сметаны, по вкусу – перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Мясо нарезать ломтиками, тщательно отбить, посолить и, обваляв в муке, обжарить на жире.

Соус: луковицы очистить, мелко нашинковать и обжарить. Затем в лук положить томатное пюре, соль, перец и прокипятить. После этого снять с огня, немного остудить и добавить сметану.

Подать отбивные с картофелем, полив соусом и посыпав измельченной зеленью.

Кролик жареный

Ингредиенты: *1 тушка кролика, 3 яйца, 2 столовые ложки молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 дольки чеснока, панировочные сухари, мука, растительное масло для жарения, 1 стакан уксуса для маринования, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Тушку кролика разрубить на части, залить на ночь водой с уксусом, затем обсушить, натереть кашицей из чеснока, растертого с солью, обвалять в муке, обмакнуть в яйца, взбитые с молоком, а затем обвалять в сухарях. Запанированные кусочки кролика опустить в большое количество раскаленного растительного масла, обжарить, после чего сложить в огнеупорную посуду, покрыть кусочками сливочного масла и, не накрывая, поставить в нагретую духовку.

Мясо по-русски

Ингредиенты: *1 кг постного мяса, 200 г жареного лука, 2 столовые ложки томатного пюре, 3 соленых огурца, 0,5 столовой ложки ядер грецких орехов, 600 г жареного картофеля, топленое масло для жарения, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать тонкими брусочками, обжарить на топленом масле до образования румяной корочки, облить горячим бульоном или водой, добавить жареный лук, томат и тушить до готовности. Затем слить жидкость и приготовить из нее соус, в который положить сваренные в небольшом количестве воды нашинкованные соленые огурцы, измельченные орехи, жареный картофель, проварить 15 минут и смешать с мясом.

Домашние сосиски

Ингредиенты: *500 г телятины, 75 г белого хлеба (без корки), 0,5 стакана молока, 3 дольки чеснока, 1 луковица, 2 столовые ложки петрушки (измельченной), 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, питьевая сода, соль, 1 столовая ложка водки, панировочные сухари и пшеничная мука (1:1), жир для жарения*

Способ приготовления

Телятину дважды пропустить через мясорубку, второй раз вместе с размоченным в молоке белым хлебом, измельченным луком, обжаренным в масле до золотистого цвета. К фаршу добавить толченый чеснок, зелень, яйцо, растопленное масло, молоко, немного питьевой соды, соль, водку. Все хорошо перемешать и поместить на холод на 3 часа. Массу разделать на сосиски, обвалять их в смеси панировочных сухарей и пшеничной муки и жарить в разогретом жире. Затем на 10 минут поместить в теплую духовку.

Филе, жаренное ломтиками

Ингредиенты: *600 г говядины, 1 стакан красного вина, 1 бутон гвоздики, 150 г жира, 50 г сливочного масла, по вкусу – сахар, перец, соль*

Способ приготовления

Говяжье филе порезать на порции, посыпать петрушкой, измельченной гвоздикой, сахаром, залить вином и мариновать 20 минут. Затем ломтики филе обсушить, посыпать солью, положить на сковороду в разогретый жир и жарить до готовности. Поджаренные ломтики мяса выложить на блюдо для жаркого, полить растопленным маслом, подать с жареным картофелем и свежими овощами.

Буженина

Ингредиенты: *окорок (или часть), из расчета 1 долька чеснока на 1 кг мяса, из расчета 20 г соли на 1 кг мяса, по вкусу – перец*

Способ приготовления

Окорок посолить и оставить на 1 сутки. Если используется не целый окорок, то посолить куски мяса за 1 час до жаренья. Кожу окорока надрезать острым ножом клетками, натереть солью и перцем, нашпиговать дольками чеснока, положить на противень, налить 0,5 стакана воды и поставить в прогретую духовку. Когда верхняя часть окорока хорошо зарумянится, перевернуть его и, периодически поливая выделившимся соком, довести до полной готовности.

Важно не пересушить верхнюю корочку, для этого нужно мясо прикрыть плотной бумагой или фольгой.

Подать можно как в горячем, так и в холодном виде с маслинами, моченой брусникой, огурцами, свежими салатами, зеленью. Отдельно подать хрен, кетчуп, горчицу.

Поджарка

Ингредиенты: *200 г легких, 200 г сердца, 200 г почек, 200 г нутряного жира, 4 луковицы, по вкусу – чабрец, перец, соль*

Способ приготовления

Бараньи почки разрезать пополам, промыть, залить холодной водой с уксусом и вымачивать в течение 3 часов. Затем баранье легкое, сердце, почки, нутряной жир нарезать на небольшие кусочки, положить в алюминиевую кастрюлю или казан. Кастрюлю поставить на средний огонь. Жарить 20 минут, периодически помешивая. В конце жарки добавить нашинкованный репчатый лук, соль, перец, чабрец. Тушить до готовности.

Биточки свиные

Ингредиенты: *500 г свинины, 100 г шпика, 2 луковицы, 150 г ржаного хлеба, 1,5 стакана мясного бульона, 2 столовые ложки сливочного масла, по вкусу – перец черный молотый, чеснок, зелень петрушки, соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать кусками, отбить их, поперчить, посолить, обжарить на сливочном масле и переложить в сотейник, на дно которого уложить заранее нарезанный ломтиками шпик. Мясо покрыть обжаренным репчатым луком, залить бульоном и тушить до готовности.

Хлеб нарезать квадратиками, слегка обжарить, выложить на тарелки, сверху положить готовые биточки, полить их соком, в котором тушилось мясо, посыпать измельченным чесноком и зеленью петрушки.

Баранина, тушенная в гранатовом соке

Ингредиенты: *500 г жирной баранины, 4 луковицы, 0,5 стакана гранатового сока, 3 столовые ложки петрушки (зелени измельченной), 2 лавровых листа, по вкусу – перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Мясо порезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, добавить мелко нашинкованный лук, влить натуральный гранатовый сок, добавить рубленую зелень, поперчить, посолить, влить немного горячей воды и тушить на очень медленном огне в течение 3 часов.

При подаче на стол полить соусом.

Довга

Ингредиенты: *450 г баранины, 1 л мацони, 1 столовая ложка гороха-нохуд, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 луковица, 1 стакан шпината и щавеля (мелко нарезанных), 1 столовая ложка риса, 1 яйцо, 2 столовые ложки кинзы (зелени), 2 столовые ложки петрушки, 2 столовые ложки мяты, по вкусу – перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить яйцо, посолить, поперчить, тщательно перемешать, сделать маленькие шарики весом по 15 г, отварить их в небольшом количестве бульона или воды.

Мацони смешать с мукой, проварить смесь при непрерывном помешивании, не допуская свертывания мацони. Опустить в нее сваренный до полуготовности горох-нохуд, перебранный и тщательно промытый рис и варить до готовности, не переставая помешивать. Затем влить бульон вместе с мясными шариками, добавить соль, мелко нашинкованный щавель и шпинат, кинзу, петрушку, мяту и довести довгу до готовности. Подать можно в горячем и холодном виде.

Примечание. Основное правило приготовления довги – непрерывное помешивание жидкости в одном направлении на всех стадиях, даже некоторое время после готовности.

Говяжий язык жареный

Ингредиенты: *1 говяжьего языка, 2 головки чеснока, 1/4 стакана говяжего бульона, 1 столовая ложка сливочного масла, по вкусу – чабрец, перец, соль*

Способ приготовления

Язык промыть, опустить в кипящую воду на 10 минут, очистить от кожицы. Чеснок очистить, растолочь, добавить соль, перец, чабрец, сливочное масло. Все тщательно перемешать. Очищенный язык нашпиговать чесночной массой и обмазать ею, поставить в разогретую духовку, подлив немного кипяченой воды и говяжьего бульона. Томить на слабом огне 2 часа, периодически поливая соком.

Ветчина, запеченная в фольге

Ингредиенты: *2 кг мякоти свинины, 100 г шпика, 4 моркови, по вкусу – перец черный молотый, лавровый лист, соль*

Способ приготовления

Свинину обмыть и обсушить салфеткой.

Шпик и морковь нарезать длинной соломкой, затем острым концом ножа сделать в мясе глубокие прорези и нашпиговать мясо морковью и салом. Натереть мясо солью, перцем и мелко искрошенным лавровым листом. Завернуть мясо в несколько слоев фольги, положить на противень и запечь в духовке. Первые 10 минут жар в духовке должен быть сильным, затем – ниже среднего. Готовность мяса можно определить, проткнув фольгу тонкой деревянной палочкой.

Колбаса домашняя

Ингредиенты: *500 г свинины, 50 г сала-сырца, тонкие свиные кишки, 1 луковица, 3 дольки чеснока, 2 столовые ложки воды, по вкусу – перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Свинину, лук и чеснок пропустить через мясорубку с крупной решеткой. В фарш положить сало, нарезанное мелкими кубиками, добавить воду, черный молотый перец и соль. Приготовленным фаршем не очень туго начинить обработанные свиные кишки и варить колбасу в кипящей подсоленной воде в течение 20 минут. Затем обжарить ее на сковороде с жиром.

Готовое кушанье полить свиным жиром.

Баранина с пшеном

Ингредиенты: *500 г баранины, 70 г копченого шпика, 1 стакан пшена, 1 луковица, по вкусу – зелень петрушки, соль*

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками по 30 г, отварить до полуготовности, добавить промытое пшено и варить до готовности мяса.

При подаче к столу горячую баранину с пшеном заправить измельченным шпиком, смешанным с нашинкованным свежим луком и зеленью петрушки.

Студень

Ингредиенты: *1 кг субпродуктов (говяжьи, свиные, бараньи ножки, головы), 1 морковь, 1 луковица, по вкусу – петрушка, лавровый лист, перец, чеснок, соль*

Способ приготовления

Субпродукты опалить, разрубить на части, вымочить в холодной воде в течение 3—4 часов и тщательно вымыть. Затем залить их холодной водой (2 л) и варить при слабом кипении в течение 6—8 часов в плотно закрытой посуде, периодически снимая жир. Кипение должно быть очень медленным. За 1 час до готовности добавить морковь и специи. Когда мясо сварится и начнет свободно отделяться от костей, варку можно прекратить.

Отделить мякоть, мелко порубить ее, соединить с бульоном и кипятить бульон 3 минуты. Затем массу посолить, охладить, добавить в нее мелко нарубленный чеснок, разлить в тарелки или формы, которые поставить в холодильник для застывания.

Перед подачей к столу окунуть форму на 2—3 секунды в горячую воду, не допуская попадания воды на желе, и выложить студень на блюдо.

Рыбные котлеты

Ингредиенты: *500 г филе минтая или хека, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 сырых яйца, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 50 г пшеничной муки, 100 г белого хлеба (черствого), 120 г растительного масла, по вкусу – перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Луковицы очистить, мелко нашинковать и обжарить на масле. Рыбное филе пропустить через мелкую решетку мясорубки, добавить лук, измельченные яйца, перец и соль. Фарш тщательно перемешать, сформовать небольшие лепешки, на середину каждой положить по кусочку сливочного масла, края защипнуть, придать котлетам овальную форму и обвалять в муке. Котлеты поставить на 20 минут в холодильник, а затем смочить во взбитых яйцах, запанировать в крупных крошках белого хлеба и обжарить в кипящем масле до золотистого цвета.

Котлеты из картофеля и сельди

Ингредиенты: *6 отварных картофелин, 300 г соленой сельди, 3 столовые ложки белых сухарей, 2 яйца, 1 луковица, по вкусу – перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Соленую сельдь вымочить, очистить, выпотрошить, вынуть кости и пропустить через мясорубку вместе с отварным картофелем. Затем всыпать панировочные сухари, вбить яйца, добавить мелко нашинкованный и спассерованный лук, черный молотый перец и соль. Все тщательно перемешать, сформовать небольшие котлеты, запанировать в белых сухарях или муке и обжарить с обеих сторон на разогретом жире.

Котлеты подать горячими, полив растопленным маслом.

Рыба со сливками

Ингредиенты: *1 кг рыбы (карп, карась, лещ, линь), 3 луковицы, 1 морковь, 1 стакан сливок, 1 столовая ложка сливочного масла, по вкусу – перец, лавровый лист, соль*

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать на кусочки, выложить их в один ряд в кастрюлю, добавить нарезанный лук и морковь, а также соль, перец, лавровый лист, залить 2 стаканами горячей воды или рыбного бульона и тушить. В конце влить горячие сливки и положить масло.

Карп с копченым салом

Ингредиенты: *1500 г карпа, 200 г копченого шпика, 130 г сметаны, 500 г картофеля, 3 луковицы, 50 г сливочного масла, 100 г помидоров, 100 г сладкого перца, 30 г муки, 50 г топленого масла, по вкусу – красный молотый перец, соль*

Способ приготовления

Рыбу разделать на филе. Каждую половинку разрезать на куски по 100 г, в которых сделать надрезы и нашпиговать тонкими ломтиками копченого сала, приправленного солью и красным молотым перцем. Дно глубокого противня смазать маслом и закрыть кружками сваренного до полуготовности очищенного картофеля, на них положить куски карпа. Сверху – нарезанный лук, помидоры и нашинкованный сладкий перец, слегка полить блюдо топленым маслом и поставить в предварительно нагретую духовку. В процессе тушения полить рыбу сметаной, смешанной с подрумяненной на сухой сковороде мукой.

Щука отварная с хреном

Ингредиенты: *1 щука весом около 500 г, 1 стакан тертого хрена, 3 столовые ложки сливочного масла*

Пряный отвар: 2 л воды, 1 морковь, 1 петрушка (корень), 2 луковицы, 2 лавровых листа, 7 горошин черного перца, по вкусу – соль

Способ приготовления

Отвар: морковь, корень петрушки и луковицы очистить, вымыть, разрезать на 4 части, залить холодной водой, довести до кипения, добавить специи, посолить и варить в течение 15 минут, а затем процедить и охладить.

Щуку очистить, выпотрошить, отрезать голову и хвост, нарезать кусками, залить пряным отваром и отварить в нем до готовности. Рыбу выложить в другую посуду, засыпать тертым хреном, полить кипящим маслом и выдержать в течение 20 минут под крышкой. Залитый маслом хрен придает щуке своеобразный вкус.

Судак отварной под соусом

Ингредиенты: *500 г судака, 6 свежих шампиньонов, 1 лавровый лист , по вкусу – соль*

Соус: 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 соленых огурца, 3 столовые ложки томатного соуса, 1,5 стакана рыбного бульона, 1 столовая ложка сметаны, по вкусу – сахар, соль

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, тщательно промыть в проточной холодной воде, залить подсоленной горячей водой, добавить грибы, лавровый лист, соль и варить до готовности. Затем рыбу и грибы вынуть из отвара, а отвар процедить.

Морковь и корень петрушки очистить и вместе с очищенными от кожи и семян солеными огурцами отварить до готовности, а затем мелко нашинковать.

Грибы нарезать ломтиками, смешать с измельченными овощами, добавить томатный соус, слегка развести рыбным бульоном, посолить, заправить сметаной и прогреть.

Соленая салака, тушенная с картофелем

Ингредиенты: *1,5 кг картофеля, 25 соленых салак, 1 луковица, 1 л молока, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки пшеничной муки*

Способ приготовления

Соленую салаку вымочить в течение 3 часов, удалить кости. Картофель нарезать кубиками. Рыбу уложить слоями вперемежку с картофелем и луком в смазанную маслом посуду, залить молоком, сверху положить кусочки масла. Варить на слабом огне под крышкой до готовности.

Рыбные котлеты с творогом

Ингредиенты: *1 кг рыбы, 50 г булки, 100 г жира, 200 г творога, 0,5 стакана молока, 2 яйца, по вкусу – перец, соль*

Способ приготовления

Рыбное филе, творог, замоченную в молоке булку, чеснок пропустить через мясорубку, добавить в фарш яйцо, перец, соль, перемешать компоненты. Из полученной массы сформовать котлеты и жарить на хорошо разогретой сковороде. Если рыба очень сухая, можно добавить в процессе приготовления фарша растопленное сливочное масло.

Рыба в молоке

Ингредиенты: *500 г рыбы, 1 стакан молока, 0,5 стакана сметаны, 3 столовые ложки сливок, 3 столовые ложки сливочного масла, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Рыбу выпотрошить, тщательно промыть, нарезать на куски, положить их на сковороду, залить молоком, довести до кипения, добавить нарезанный дольками картофель, сметану, сливки и поставить в духовку.

Перед подачей к столу полить растопленным сливочным маслом.

Селянка рыбная

Ингредиенты: *500 г квашеной капусты, 200 г соленых огурцов, 2 моркови, 2 луковицы, 4 столовые ложки сливочного маргарина, 0,5 стакана молотых сухарей, 1 банка рыбных консервов в томате*

Способ приготовления

Растопить в кастрюле маргарин, положить в него нарезанные соломкой морковь и лук и спассеровать. Добавить отжатую квашеную капусту, немного воды и тушить до размягчения капусты. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ломтиками, положить в маленькую кастрюльку, добавить воды и припустить. Консервы в томате смешать с огурцами. Сковороду смазать жиром, обсыпать молотыми сухарями, положить слой тушеной капусты, на нее – слой рыбных консервов с огурцами, закрыть вторым слоем тушеной капусты, поверхность разровнять, посыпать сухарями, полить растопленным маргарином и запечь в духовке.

Рыба с овощами под майонезом

Ингредиенты: *400 г минтая или хека (филе), 1 морковь, 3 луковицы, 50 г растительного масла, 50 г тертого сыра, 100 г майонеза, по вкусу – укроп, соль*

Способ приготовления

Морковь очистить и натереть на крупной терке. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем выложить на сковороду с маслом и спассеровать до полуготовности. После этого к луку добавить морковь и все вместе довести до готовности. Рыбное филе отварить в небольшом количестве подсоленной воды, соединить с пассерованными овощами, майонезом, посолить, выложить в огнеупорную форму, посыпать тертым сыром и запечь в горячей духовке.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.

Печево

Блинчики с начинкой из квашеной капусты и грибов

Ингредиенты: *тесто: 400 г пшеничной муки, 2 яйца, 500 мл молока, 1 столовая ложка сметаны, 0,5 чайной ложки сахара, по вкусу – соль*

Начинка: 1 кг квашеной капусты, 3 луковицы, 100 г сливочного маргарина, 3 сушеных гриба, 30 г растительного масла, по вкусу – перец черный молотый, сахар, соль, 2 яйца для панировки, сметана

Способ приготовления

Начинка: грибы слегка подсушить в духовке и смолоть в порошок. Квашеную капусту промыть, мелко порубить и потушить на маргарине, помешивая и подливая воду, чтобы не подгорела. Когда капуста будет почти готова, добавить в нее обжареный лук, грибной порошок, молотый перец, сахар и соль. Массу тщательно перемешать.

Желтки яиц растереть со сметаной и сахаром, посолить, влить 1 стакан молока, добавить муку, размешать до образования однородной массы, ввести взбитые белки и развести тесто молоком. Жарить тонкие блинчики на сильном огне с одной стороны. На поджаренную сторону каждого блинчика положить начинку, загнуть к центру два противоположных края, а затем свернуть блинчики в рулетики, обмакнуть их во взбитые яйца и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки.

Готовые блинчики полить сметаной.

Блины трехслойные

Ингредиенты: *1-й слой: 250 г ржаной или пшеничной муки, 1 яйцо, по вкусу – соль*

2-й слой: 40 овсяной или манной муки, 130 г простокваши или кефира, 80 г сметаны, соль

3-й слой: 120 г овсяной крупы, 200 г сметаны, по вкусу – соль

Способ приготовления

Замесить крутое тесто из ржаной или пшеничной муки, яйца и соли, раскатать его в тонкую лепешку толщиной 2 мм по размеру сковороды. Лепешку слегка зарумянить в духовке, затем смазать густой смесью овсяной муки, кефира, сметаны и соли. Блин снова зарумянить и намазать третий слой, состоящий из овсяной крупы, которую в течение 8—10 часов вымачивали в сметане.

После этого блины выпечь, смазать топленым или сливочным маслом и подать горячими.

Блины картофельные

Ингредиенты: *8 картофелин, 2 стакана пшеничной муки, 40 г дрожжей, 4 стакана молока, 0,5 стакана сливок, 5 яиц, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Влить в кастрюлю 2 стакана слегка подогретого молока, растворить в нем дрожжи, всыпать муку и замесить тесто. Кастрюлю с тестом накрыть полотенцем и поставить опару в теплое место на 1,5 часа.

Картофель очистить, отварить, протереть сквозь сито и, добавив сливочное масло и сливки, хорошо перемешать. Когда опара подойдет, добавить в нее картофельное пюре, соль, растертые яичные желтки и взбитые белки. Тесто хорошо перемешать, добавить оставшееся молоко и дать снова подойти. Выпекать на горячей сковороде.

Блины на соде

Ингредиенты: *300 г пшеничной муки, 3 яйца, 4 стакана молока, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 0,5 чайной ложки соды, 0,5 чайной ложки уксуса, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Молоко слегка подогреть, добавить яичные желтки, сахар, соль, растопленное сливочное масло и тщательно перемешать. Затем всю эту массу постепенно вылить в миску с мукой и замесить тесто.

Соду растворить в 1 столовой ложке воды, добавить уксус и, пока масса шипит, смешать с тестом. Яичные белки хорошо взбить, осторожно ввести в тесто и перемешать сверху вниз.

Выпекать на горячей сковороде.

Блины кружевные

Ингредиенты: *3 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 800 мл молока, 2 столовые ложки сахара, 30 г дрожжей*

Способ приготовления

В 400 мл слегка подогретого молока растворить дрожжи, добавить соль, сахар и яйца, хорошо перемешать. В миску просеять муку и постепенно, при помешивании, влить дрожжи. Размешать, чтобы не было комков. Поставить тесто в теплое место на 20 минут. Когда оно поднимется, медленно влить остальное кипящее молоко, быстро перемешивая. Блины выпекать на горячей сковороде.

Блинчики с мясом под соусом

Ингредиенты: *фарш: 500 г свинины или говядины, 2 столовые ложки сметаны*

Тесто: 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 1 стакан молока, по вкусу – соль

Соус: 1 столовая ложка пшеничной муки, 2 столовые ложки нашинкованного лука, 2 столовые ложки смалеца, 1 стакан сметаны, по вкусу – соль

Способ приготовления

Фарш: мясо залить 1 л подсоленной воды, отварить, пропустить через мясорубку, добавить половину бульона, в котором варилось мясо, сметану и потушить.

Замесить жидковатое тесто из муки, яиц, молока и соли и поджарить 10 блинчиков.

Положить на каждый блинчик по 1 столовой ложке приготовленного фарша, свернуть в трубочку-рулет, уложить на небольшой противень и запечь в умеренно горячей духовке.

Соус: оставшийся бульон смешать с подсушенной мукой, пассерованным на смальце репчатым луком, солью и сметаной по вкусу.

Готовые блинчики залить соусом.

Блины пшенные

Ингредиенты: *2 стакана пшенной крупы, 2 стакана пшеничной муки, 6 стаканов молока, 5 яиц, 25 г дрожжей, 200 г сливочного масла, по вкусу – сахар, соль*

Способ приготовления

Слегка подогреть 2 стакана молока и растворить в нем дрожжи. Затем всыпать всю просеянную пшеничную муку и замесить тесто. Кастрюлю накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1,5 часа.

Пшено перебрать, промыть, перетирая руками, залить 4 стаканами молока, сварить кашу. Кашу остудить, добавить желтки, растертые с солью и сахаром, и хорошо перемешать. Соединить тесто с кашей, перемешать и поставить для брожения в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме в 2 раза, добавить к нему взбитые яичные белки, осторожно перемешать и дать постоять 20 минут.

Выпекать на горячей сковороде.

Блины-скородумки

Ингредиенты: *300 г пшеничной муки, 500 мл кефира, 1 столовая ложка растительного масла, 4 яйца, по вкусу – сахар, соль*

Способ приготовления

Желтки отделить от белков и взбить их с сахаром и солью. В получившуюся массу ввести кефир, а затем муку. Все тщательно перемешать, добавить растительное масло и взбитые белки, осторожно перемешивая сверху вниз. Белки вводить непосредственно перед выпечкой блинов, иначе они осядут, и блины будут плотные, непористые.

Сдобные гречневые блины

Ингредиенты: *2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 2 яйца, 100 мл сливок, 1 столовая ложка сахара, 25 г дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, по вкусу – соль*

Способ приготовления

В двух стаканах теплого молока растворить дрожжи, залить этим гречневую муку, хорошо размешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Когда опара поднимется, размешать ее деревянной ложкой, влить остальное молоко, всыпать пшеничную муку, размешать и снова поставить в теплое место. После того как тесто снова подойдет, добавить в него яичные желтки, растертые с сахаром, солью и растопленным сливочным маслом. Все продукты перемешать.

Взбить отдельно яичные белки и сливки. Влить белки в сливки. Добавить их в тесто и, осторожно перемешав лопаточкой сверху вниз, снова поставить в теплое место на 15—20 минут.

Перед выпечкой каждого блина сковороду смазывать растительным маслом.

Оладьи с ревенем

Ингредиенты: *400 г пшеничной муки, 0,5 стакана простокваши, 3 яйца, 0,5 чайной ложки соды, 400 г ревеня, 3 столовой ложки сахарной пудры, 100 г растительного масла, по вкусу – сахар, соль*

Способ приготовления

Простоквашу смешать с яйцами, мукой, солью и сахаром. Массу тщательно вымешать до консистенции густой сметаны.

В конце вымешивания добавить соду. Должна получиться пышная масса.

Стебли ревеня очистить, нарезать кусочками, положить в тесто и перемешать.

Выкладывать оладьи на сковороду с разогретым растительным маслом, обжаривать с двух сторон до золотистого цвета.

Оладьи подать горячими, обсыпав сахарной пудрой.

Блинный пирог с печенью

Ингредиенты: *тесто: 2 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла, по вкусу – соль*

Начинка: 300 г печени, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 яйца, по вкусу – соль, перец, мускатный орех

Соус: 1 луковица, 1 морковь, 1 чайная ложка томатной пасты, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка муки

Способ приготовления

Начинка: печенку нарезать на небольшие кусочки, обжарить вместе с луком и пропустить через мясорубку. Добавить сливочное масло, мелко изрубленные вареные яйца, соль, перец, мускатный орех.

Соус: лук мелко нашинковать, морковь натереть на терке. Смешать лук с морковью и обжарить на растительном масле, добавить томатную пасту и погреть смесь на огне еще 5 минут. Затем долить стакан бульона или воды, приправить солью и перцем, заправить мукой, обжаренной в 1 столовой ложке сливочного масла, добавить сметану или сливочное масло.

Тесто: яйца растереть с солью и сахаром, влить немного молока, взбить и добавлять небольшими порциями муку, тщательно размешивая, чтобы не было комков. Тесто разбавить молоком, добавить растительное масло и испечь блины.

Готовые блины сложить в жаростойкую посуду, смазывая маслом и перекладывая начинкой. Запечь пирог в духовке.

При подаче к столу полить соусом.

Соложеник «Полтавский»

Ингредиенты: *250 г пшеничной муки, 10 яиц, 1 стакан сливок, 160 г сливочного масла, 230 г сахара, 200 г вишневого варенья (ягоды без сиропа), 300 г сладких яблок, 3 чайные ложки лимонной цедры, корица, сахарная пудра*

Способ приготовления

Яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать небольшими тонкими дольками, пересыпать их сахарной пудрой и оставить на 20 минут. Перед накладыванием на блинчики слить сок и яблоки посыпать еще раз пудрой и корицей.

Сливки, растертое с сахаром сливочное масло, желтки, измельченную лимонную цедру тщательно перемешать, всыпать муку и замесить жидкое тесто для блинчиков. Перед самой выпечкой добавить в тесто небольшое количество взбитых белков. Выпечь 4 одинаковых блинчика, на них, чередуя, положить яблоки и варенье.

Стопку блинов залить взбитыми белками, посыпать сверху сахарной пудрой и запекать в духовке в течение 10 минут (не более).

Пицца

Ингредиенты: *тесто: 600 г пшеничной муки, 25 г сахара, 20 г дрожжей, 10 г соли, 20 г растительного масла, 60 г острого томатного соуса, 300 мл воды*

Начинка: 750 г рыбного филе, 100 г томатного соуса, 2 луковицы, 250 г помидоров, 300 г сыра

Способ приготовления

Тесто: 100 мл воды слегка подогреть, растворить в ней дрожжи и сахар и поставить в теплое место на 15 минут. Еще одну смесь приготовить из растительного масла, томатного соуса, соли и 100 мл воды. Тщательно взбить ее до густоты сметаны. Затем смешать обе части с мукой и оставшейся водой. Тесто поставить на 30 минут в теплое место для брожения.

Готовое тесто разделать на кусочки по 100—140 г и раскатать кругами, сделав небольшие бортики. Получившиеся лепешки уложить на противень для расстойки на 30 минут, а затем выпекать в духовке 5 минут при температуре 250°С.

Смазать лепешку томатным соусом, уложить кусочками жареное филе рыбы, пассерованный лук, кружочки свежих или консервированных помидоров, а сверху посыпать тертым сыром. Пиццы вновь поставить в духовку и выпекать еще 5—8 минут при температуре 300°С.

Перед подачей пиццу полить растительным маслом и посыпать измельченной зеленью.

Кухон с луком

Ингредиенты: *4,5 стакана пшеничной муки, 1,5 столовой ложки сахара, 1,5 столовой ложки маргарина, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 1 луковица, 2 чайные ложки растительного масла, 1,5 стакана воды, по вкусу – соль*

Способ приготовления

В слегка подогретой воде растворить дрожжи и всыпать половину муки. Все тщательно размешать и поставить опару в теплое место на 60 минут. Когда объем опары увеличится в 2 раза и она начнет понемногу опадать, добавить соль, сахар, растопленный и охлажденный маргарин, остальную муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет прилипать к рукам и стенкам посуды. После этого поставить его для брожения в теплое место на 2 часа.

Готовое тесто выложить на стол, раскатать из него лепешки толщиной 2 см. Сверху закатать скалкой слегка обжаренный лук и выпекать в духовке.

Слойка с рыбой

Ингредиенты: *тесто: 2 яйца, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки молока, 2,5 стакана пшеничной муки, 1/3 чайной ложки соли*

Начинка: 500 г филе минтая, 2 столовые ложки майонеза, 2 луковицы, растительное масло, по вкусу – перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Тесто: смешать яйца, молоко, соль, размягченное масло, добавить муку и замесить не очень крутое тесто. Затем охладить его в холодильнике.

Начинка: филе минтая порезать ломтиками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем спассеровать. Рыбу смешать с луком и заправить майонезом.

Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 5 см, сложить вчетверо, раскатать и опять положить в холодильник на 30 минут. После охлаждения сложить тесто вчетверо и раскатать. Пласт нарезать на квадраты, на один край положить немного начинки и слепить в форме треугольника.

Выложить слойки на смазанный сливочным маслом противень, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке до зарумянивания.

Хала круглая

Ингредиенты: *100 г дрожжей, 1/4 стакана теплой воды, 3/4 стакана воды комнатной температуры, 3 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка соли, 4 стакана муки, 3 яйца, 3 столовые ложки оливкового масла, 0,5 стакана изюма, желток 1 яйца*

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплой воде, добавить 0,5 стакана муки, щепотку сахара, хорошо перемешать и оставить в теплом месте на 10 минут. Всыпать всю муку в емкость, добавить дрожжевую смесь, соль, сахар, яйца, оставшуюся воду и замесить тесто. Добавить масло и снова вымесить тесто. Тесто не должно быть очень крутым. Оставить его минуты на три, затем выбить о доску, посыпанную мукой, всыпать ошпаренный изюм и еще раз вымесить. Смазать маслом кастрюлю, положить в нее тесто, оставить его на 2 часа в теплом месте, чтобы поднялось. Снова вымесить и оставить для подъема еще на 1 час. Затем разрезать тесто пополам и каждую половину скатать в виде колбаски длиной 50 см, причем один конец должен быть толще другого. Свернуть колбаску спиралью так, чтобы толстый конец лежал в центре. Положить халы на смазанный маслом противень, смазать желтком, взбитым с 2 столовыми ложками воды, и оставить на 30 минут, чтобы поднялись. Выпекать в хорошо нагретой духовке в течение 40 минут. Готовые изделия выложить на доску, накрыть полотенцем и куском фланели, а спустя 15 минут утепляющую накидку снять, оставив только полотенце.

Аменташ

Ингредиенты: *тесто: 3 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 150 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 1 чайная ложка соли*

Начинка: 1 стакан сахара, 1 стакан мака, 1 стакан изюма без косточек, 1 яйцо, 3 столовые ложки ядер грецких орехов (молотые), 1 пакетик ванильного сахара

Способ приготовления

Начинка: мак засыпать в кипящую воду, затем отцедить и подсушить. Пропустить мак вместе с изюмом 2 раза через мясорубку с мелкой решеткой, добавить сахар, яйца, ванилин. Все тщательно размешать. В начинку добавить измельченные в кофемолке или с помощью миксера грецкие орехи и еще раз перемешать массу.

Тесто: в кастрюлю влить молоко, растворить в нем дрожжи, добавить столько муки, чтобы получилось жидкое тесто, как для блинов, размешать до исчезновения комочков и поставить в теплое место для брожения. Опара должна увеличиться вдвое, а когда она начнет опадать, замесить тесто, добавив яйца, сахар, соль, оставшуюся муку. В конце замеса небольшими порциями добавлять растопленное масло и вмешивать его в тесто. Кастрюлю с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа. За это время несколько раз сделать обминку, чтобы выпустить углекислый газ, препятствующий процессу брожения. Когда тесто начнет опадать, выложить его на стол, присыпанный мукой.

Тесто разделить на несколько частей, раскатать лепешки диаметром 20 см и толщиной 1 см. На середину каждой лепешки положить 2 столовые ложки начинки. Пирожки защипнуть, придав им форму треугольника, уложить на противень, смазанный маслом, и дать постоять 10 минут. Затем смазать яйцом и выпекать в умеренно горячей духовке 30 минут.

Готовые пирожки посыпать сахарной пудрой.

Палочки соленые

Ингредиенты: *350 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 5 столовых ложек сметаны, 3 яйца (в том числе и на смазку), 0,5 г углекислого аммония, по вкусу – тмин, соль*

Способ приготовления

Муку просеять, смешать со сливочным маслом, добавить сметану, разведенный в воде углекислый аммоний, замесить тесто, охладить. Затем раскатать слоем толщиной 3 мм и нарезать полоски шириной 5 см, длиной 10 см. Полоски свернуть трубочкой, начиная с длинной стороны, уложить на лист, смазать взбитым яйцом, посыпать солью крупного помола и тмином. Выпекать в духовке до светло-желтого цвета.

Трубочки ореховые

Ингредиенты: *для теста: 15 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 3 стакана пшеничной муки*

Для начинки: 2 стакана грецких орехов, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка меда, корица

Способ приготовления

Сливочное масло в течение 15 минут растирать лопаточкой, после чего добавить сметану и перемешивать около 2 минут. Затем понемногу всыпать пшеничную муку (1,5 стакана) и замесить тесто. Полученное тесто выложить на стол, добавить остальную пшеничную муку и продолжать вымешивать 7—10 минут.

Начинка: пропустить через мясорубку очищенные грецкие орехи, добавить сахар, мед, корицу и все перемешать.

Готовое тесто разделить на 16—18 кусочков. Каждый кусочек раскатать на полоски так, чтобы один конец был несколько расширен. Поверхность теста смазать маслом, на каждую полоску положить одинаковое количество начинки и свернуть их, начиная с широкого конца, трубочкой. После этого трубочки положить на смазанный сливочным маслом противень и поставить в духовку на 30 минут.

Пончики

Ингредиенты: *500 г творога, 2 стакана муки, 4 яйца, 200 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 0,5 чайной ложки соды, сахарная пудра, соль*

Способ приготовления

Творог растереть с яйцами, добавить сахар, соль и, постепенно подсыпая муку, замесить эластичное тесто. Сформовать из теста шарики и жарить в кипящем масле до золотистого цвета.

Готовые пончики обсыпать сахарной пудрой.

Пирог с вишнями

Ингредиенты: *2 стакана пшеничной муки, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка пищевой соды, 600 г вишни, 1 столовая ложка сливочного масла*

Способ приготовления

Сметану растереть с сахаром, добавить соду, муку (понемногу), замесить тесто, раскатать его по размеру сковороды, предварительно смазав ее маслом и посыпав мукой, края теста приподнять и завернуть, как для ватрушки. Из вишен вынуть косточки, выложить на тесто ровным слоем, чтобы не было пустых мест, посыпать сахаром, наложить сетку из тонких шнурков теста и поставить в духовку. Когда пирог наполовину испечется, вынуть не закрытые сеткой вишни, залить его сметаной, посыпать сахаром и вновь поставить в духовку.

Открытый пирог с земляникой

Ингредиенты: *тесто: 200 г сливочного масла, 180 г сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока, 300 г пшеничной муки, 0,5 чайной ложки соды, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты*

Начинка: 4 стакана земляники, 3 столовые ложки сахара

Способ приготовления

Размягченное масло взбить с сахаром и яйцами, добавить муку, соединенную с содой, лимонной кислотой и молоком. Тесто раскатать, выложить на смазанный маслом противень, высыпать на него ягоды, разровнять и посыпать сахаром. Пирог поставить в горячую духовку на 25 минут.

Коржи маковые

Ингредиенты: *2 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 чайные ложки сахара, 0,5 чайной ложки пищевой соды*

Маковое молоко: 0,5 стакана мака, 0,5 стакана меда, 1 стакан кипяченой воды

Способ приготовления

Маковое молоко: промытый мак залить кипятком и дать постоять 15 минут. Затем воду слить, мак обсушить, чтобы в нем не осталось воды, и растереть в фарфоровой ступке, постепенно подливая очень маленькими дозами (по 1 чайной ложке) кипяченую воду.

В приготовленное маковое молоко влить мед, непрерывно помешивая, и развести кипяченой водой.

Из муки, яйца, масла, сахара, соды замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 5 мм, надрезать квадратами, каждый квадрат наколоть вилкой, после чего выпечь в духовке.

Готовый корж остудить, разломать по надрезам на квадраты, залить маковым молоком с медом, хорошо перемешать и дать пропитаться подливкой.

Кулич морковный

Ингредиенты: *1 кг пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 стакана молока, 300 г моркови, 25 г дрожжей, 5 яиц, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Морковь очистить, нарезать кубиками, положить в кастрюлю и залить небольшим количеством воды (до половины объема, занимаемого морковью), отварить под крышкой до готовности, протереть сквозь сито, охладить, добавить яйца, масло, молоко, муку и распущенные в небольшом количестве подогретой воды дрожжи, соль, сахар. Замесить тесто, дать ему подняться и заполнить наполовину смазанные маслом формы для выпечки. После того как тесто в формах поднимется и заполнит их полностью, выпекать кулич в духовке до готовности.

Баба ромовая

Ингредиенты: *тесто: 3 яйца, 150 г сахара, 150 г пшеничной муки*

Пропитка: 1 стакан вишневого сока, 2 столовые ложки рома

Соус: 4 столовые ложки рома, 2 яичных желтка, 200 мл сливок, 1 столовая ложка крахмала

Способ приготовления

Яйца с сахаром взбить в миксере до получения пены, осторожно всыпать муку, быстро замесить тесто и так же осторожно наполнить им форму, обильно смазанную маслом, обсыпанную мукой. Осторожно поставить форму с тестом в духовку, выпекать при температуре 180˚С до образования золотистой корочки.

Выпеченную бабу аккуратно извлечь из формы, охладить, про питать вишневым соком с ромом, для чего опустить в миску с пропиткой.

Для приготовления соуса на паровой бане взбить сливки с желтками, крахмалом, в конце влить ром, довести до загустения.

При подаче к столу бабу полить сладким соусом.

Коврижка деревенская

Ингредиенты: *1,5 стакана пшеничной муки, 150 г меда, 2 яйца, 0,5 стакана сметаны, 1 стакан сахара, по вкусу – пряности молотые (корица, гвоздика, душистый перец), сода*

Способ приготовления

Мед положить в кастрюльку, нагреть до кипения, уварить и охладить. Желтки растереть добела, добавить мед, сметану, пряности, муку, смешанную с содой, и тщательно взбить. Белки взбить, слегка посыпать мукой и ввести в тесто. Массу аккуратно перемешать, выложить на противень и выпекать в духовке.

Легкий ужин

Кисель из меда

Ингредиенты: *800 мл воды, 200 г меда, 40 г картофельного крахмала*

Способ приготовления

В горячей воде растворить 100 г меда, довести до кипения, влить при постоянном помешивании разведенный в холодной кипяченой воде крахмал и довести до кипения. Кисель снять с огня, влить оставшийся мед, тщательно размешать и охладить.

Кисель из моркови

Ингредиенты: *500 г моркови, 1 л воды, 0,5 стакана сахара, 2 столовые ложки картофельного крахмала, лимонный или клюквенный сок*

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Опустить в кипящую воду и варить до мягкости. Затем добавить сахар, лимонный или клюквенный сок, картофельный крахмал, разведенный в холодной кипяченой воде, довести до кипения, вылить на блюдо, посыпать сахаром.

Кисель охладить и подать с молоком.

Кисель из черного хлеба

Ингредиенты: *200 г ржаных сухарей, 1 л воды, 150 г сухофруктов, 0,5 стакана сахара, 2 столовые ложки картофельного крахмала*

Способ приготовления

Ломтики подрумяненного в духовке хлеба залить кипятком, немного поварить и протереть сквозь сито. В полученную массу положить сахар, предварительно замоченные сухофрукты, снова поставить на огонь и варить до мягкости сухофруктов. Затем влить, непрерывно размешивая, разведенный в холодной воде крахмал, довести до кипения, вылить на блюдо, посыпать сахаром, охладить.

Кисель из молока

Ингредиенты: *1 л молока, 0,5 стакана сахара, 50 г очищенных орехов, 2 столовые ложки крахмала, ванильный сахар*

Способ приготовления

Молоко довести до кипения, всыпать сахар, измельченные и обжаренные орехи, ванильный сахар, влить разведенный в холодном молоке картофельный крахмал, довести до кипения. Затем кисель разлить в тарелки, посыпать размельченными орехами, сахаром и охладить.

Кисель овсяный

Ингредиенты: *150 г крупы «Геркулес», 500 мл воды, 450 мл молока, 2 чайные ложки сливочного масла, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Крупу «Геркулес» залить теплой водой и выдержать сутки в теплом месте. Смесь процедить, жидкость посолить и варить, часто помешивая, до загустения. В горячий кисель положить сливочное масло. Затем разлить его в формы и охладить. Подать с молоком. При желании можно посыпать сахаром.

Кисель клюквенный

Ингредиенты: *900 мл воды, 100 г клюквы, 4 чайные ложки крахмала, 5 столовых ложек сахара*

Способ приготовления

Из ягод отжать сок и поставить его в холодное место. Мезгу залить холодной водой, довести до кипения, проварить при слабом кипении 15 минут. Отвар процедить, добавить сахар и довести до кипения, вливая разведенный в воде крахмал, проварить 2—3 минуты. Затем снять с огня, влить охлажденный сок, размешать, охладить.

Холодник из простокваши

Ингредиенты: *4 стакана простокваши, 1 стакан сметаны, 2 стакана ягод (земляники, малины), 0,5 стакана сахара*

Способ приготовления

Ягоды протереть сквозь сито. Простоквашу размешать со сметаной, протертыми ягодами и сахаром.

Подавать кушанье охлажденным.

Мацони

Способ приготовления

Молоко вскипятить, остудить до температуры 45˚С, разлить в стеклянные банки (в одну или несколько – в зависимости от объема), добавить 1 столовую ложку сметаны, перемешать, накрыть и поставить в теплое место на 8 часов.

Кулага

Ингредиенты: *2 стакана гречневой муки, 1 стакан моченой брусники, 4 стакана воды*

Способ приготовления

Гречневую муку развести водой до консистенции густой сметаны. Заварить кипятком, тщательно размешать, добавить моченую бруснику. Полученную массу поставить в теплое место для закисания. Перебродившее тесто влить в кастрюлю и варить, периодически помешивая, на слабом огне примерно 1,5 часа.

Подавать в холодном виде с молоком.

Галушки яблочные

Ингредиенты: *3 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 4 яйца, 10 яблок, 1 столовая ложка сахара, 75 г сливочного масла, 0,5 чайной ложки соли*

Способ приготовления

Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать тонкими дольками, смешать с молоком, взбитыми и растертыми с сахаром яйцами и солью, постепенно добавляя к этой смеси небольшими порциями муку. Тесто тщательно вымесить.

Чайной ложкой брать кусочки теста с яблочными дольками и опускать в кипящую, слегка подсоленную воду. Варить галушки до тех пор, пока яблочная начинка не разварится и не впитается в тесто.

Пелюхи

Ингредиенты: *2 стакана гречневой муки, 1 яйцо, 1 стакан молока или воды, сливочное масло, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Из гречневой муки замесить густое тесто с добавлением яйца и молока или воды, тонко раскатать его, нарезать ромбиками, отварить их в подсоленной воде или бульоне и откинуть на дуршлаг.

Готовые изделия полить растопленным сливочным маслом.

Цимес из моркови, яблок и изюма

Ингредиенты: *10 морковей, 1 стакан изюма (без косточек), 100 г яблок, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 0,5 чайной ложки соли*

Способ приготовления

Морковь нарезать соломкой и сложить в сотейник, посолить, добавить 1 столовую ложку сливочного масла и столько воды, чтобы немного покрыть массу. Довести до кипения, затем уменьшить огонь и тушить морковь под крышкой до мягкости. Затем к ней добавить изюм, мелко нарезанные кусочки яблок, сахарный песок и 2 столовые ложки сливочного масла.

Все перемешать и поставить на слабый огонь еще на 15 минут. Блюдо будет готово, когда выпарится вся вода.

Подавать к столу в горячем виде, можно со сметаной.

Десерт молочный

Ингредиенты: *190 г сахара, 440 г воды, 4 яйца, 450 г сгущенного молока, ванилин на кончике ножа, соль*

Способ приготовления

Сахар растворить в 300 мл горячей воды, процедить, дать прокипеть при постоянном помешивании. Затем сироп разлить в формочки. Яйца взбить с солью до образования пышной массы, добавить сгущенное молоко, оставшуюся воду и ванилин и продолжать взбивать. Покрыть этой массой сироп.

Десерт творожный

Ингредиенты: *1 кг творога, 1 банка сгущенного молока, 1 лимонная цедра, 150 г сметаны, 70 г сахара*

Способ приготовления

Крем: сметану взбить с сахаром до пышной массы.

Творог тщательно перемешать со сгущенным молоком, добавить измельченную цедру лимона и выложить массу горкой на блюдо, а сверху покрыть сметанным кремом.

Сметана с черемухой и сахаром

Ингредиенты: *10 г молотой черемухи, 1 л воды, 25 г сахара, 75 г сметаны*

Способ приготовления

Молотую черемуху заварить кипятком, добавить сахар и отдельно подать сметану.

Рис с яблоками

Ингредиенты: *300 г риса, 3 яблока, 50 г сливочного масла, 1 стакан молока, 100 г сахара, 200 г сметаны, лимонная цедра, ванилин*

Способ приготовления

Рис перебрать, тщательно промыть, несколько раз меняя воду, залить кипящей водой так, чтобы она только покрывала крупу, и поставить на слабый огонь. Когда крупа впитает всю воду, влить молоко и поместить в духовку на 30 минут. Затем рис слегка охладить. Яблоки натереть на крупной терке, перемешать с 50 г сахара, лимонной цедрой и рисом.

Небольшие пиалы сполоснуть холодной водой, плотно уложить в них рис с яблоками и охладить. Перед подачей на стол аккуратно тонким ножом отделить рисовые бабки от стенок посуды и выложить на блюдца.

Сметану взбить с оставшимся сахаром и ванилином и полить этим соусом рисовые бабки.

Суфле из бананов

Ингредиенты: *100 г очищенных бананов, 70 г сахара, 80 г сахарной пудры, 30 г сливочного масла, 8 яичных белков*

Способ приготовления

Из бананов приготовить пюре, соединить с сахаром и взбитыми в крепкую пену белками. Выложить массу в смазанную жиром форму. Суфле при выпечке увеличится в 2 раза. Запечь в духовке. Готовое суфле посыпать сахарной пудрой.

Яблоки с начинкой

Ингредиенты: *10 яблок*

Начинка: 200 г изюма, 75 г ядер грецких орехов, 50 г сливочного масла

Белковая масса: 3 яичных белка, 5 столовых ложек сахарной пудры, щепотка лимонной кислоты

Способ приготовления

Начинка: изюм без косточек пропустить через мясорубку вместе с орехами, добавить слегка размягченное сливочное масло и перемешать.

Яблоки должны быть не очень крупными и одинаковыми по величине. Острым ножом со стороны плодоножки вырезать конусом сердцевину, не прорезая яблоко насквозь. В нескольких местах нужно проколоть кожицу вилкой.

Белковая масса: белки взбить с сахарной пудрой и лимонной кислотой. Пудра и кислота помогают белковой массе сохранить форму.

Яблоки разложить на большой скороде или противне и заполнить начинкой. Затем налить на противень холодной воды, чтобы в процессе приготовления яблоки не полопались, и поместить их в горячую духовку. Когда яблоки подрумянятся, вынуть их из духовки, покрыть сверху горкой белковой массой и поставить противень еще раз в духовку, чтобы белки подрумянились.

На сладкое

Мазурка лимонная

Ингредиенты: *6 яиц, 150 г сахара, 200 г картофельного крахмала, 2,5 столовые ложки сливочного масла, 1 лимон*

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, выжать в них лимонный сок, добавить растопленное масло и натертую на терке лимонную цедру. Хорошо растереть, добавить крахмал и взбитые в крутую пену белки. Массу осторожно перемешать и выложить тесто на противень, выстланный пергаментной бумагой, смазанной жиром. Выпекать в умеренно нагретой духовке.

Уральский хворост

Ингредиенты: *700 г пшеничной муки, 10 яиц, 75 г сахара, 500 г топленого масла, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Смешать муку, яйца, сахар и соль и тщательно вымешать. Тесто должно быть немного мягче, чем для домашней лапши. Раскатать его в тонкий пласт, нарезать кружочки разного размера, уложить их один на другой, начиная с самого большого. Середину каждого кружка смазать яйцом, пальцем надавить в центре и обжарить в большом количестве топленого масла до бледно-желтого цвета.

Готовый хворост вынуть, охладить и посыпать сахарной пудрой.

Жаворонки

Ингредиенты: *4 стакана пшеничной муки, 2 столовые ложки сахара, 4 яйца, 1 чайная ложка соли, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка подсолнечного масла, 5 г сухих дрожжей, 3/4 стакана молока, 1/4 стакана морковного сока*

Способ приготовления

Муку перемешать с дрожжами. Молоко подогреть до 40°С, влить в него морковный сок, растворить в этой смеси соль и сахар и вылить в муку. Затем добавить 3 яйца и перемешать. После этого положить растопленное сливочное масло и замесить тесто. Готовое тесто должно хорошо отлипать от рук и стенок посуды. Растительное масло влить в последнюю очередь.

Тесто положить в кастрюлю и поставить для брожения в теплое место на 2—3 часа.

Готовое тесто разделить на несколько частей. Из каждой части скатать валик, завязать его узлом, одному концу придать форму головки с защипленным клювиком, а другой конец надрезать ножом, чтобы из него получился птичий хвостик. В головку вставить две изюминки вместо глаз. Фигурку жаворонка обсыпать сахаром и поставить для выпекания в духовку.

Цикокихон

Ингредиенты: *250 г муки, 250 г сахара, 4 яйца, 1 столовая ложка меда, 1 столовая ложка растительного масла, сок 1 лимона, имбирь, корица*

Способ приготовления

Яйца растереть с сахаром, добавить растительное масло, мед и сок лимона. Муку смешать с корицей и имбирем, добавить в яичную массу. Все тщательно перемешать.

Выложить тесто в глубокую форму, смазанную жиром, и выпекать в хорошо разогретой духовке 40 минут.

Штрудель

Ингредиенты: *тесто: 3,5 стакана муки, 200 г соленого маргарина, 1 стакан кипятка, 2 столовые ложки уксуса*

Начинка: 100 г молотых орехов (любых), 150 г изюма, 100 г кунжута, 0,5 стакана сахара,

3 столовые ложки корицы, тонко натертая цедра с 1 лимона, варенье, сахарная пудра

Способ приготовления

Начинка: в емкость положить орехи, изюм, кунжут, сахар, корицу и лимонную цедру. Тщательно перемешать до получения однородной массы.

Тесто: в емкость влить горячую воду, опустить маргарин, влить уксус и довести до кипения. Затем всыпать муку и, помешивая ложкой, прогревать в течение 5 минут. Тесто остудить и разделить на 4 части.

Каждую часть раскатать в тонкий пласт, смазать пласт вареньем и обсыпать частью начинки. Свернуть каждый пласт с начинкой в рулет, проткнуть в нескольких местах и сложить на смазанный маслом противень. Выпекать штрудель в теплой духовке 45 минут, пока он не зарумянится.

Готовое изделие обсыпать сахарной пудрой.

Курабье

Ингредиенты: *500 г пшеничной муки, 250 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 50 г меда, 0,5 стакана молока, 8 бутонов гвоздики, 1 чайная ложка лимонной цедры, 3 капсулы кардамона, 1 пакетик ванильного сахара*

Способ приготовления

Сливочное масло растереть до пенообразного состояния, добавить сахарную пудру, мед, растертые пряности и еще раз тщательно растереть до однородной массы. Затем развести эту смесь в молоке, взбить, всыпать муку, замесить тесто и поставить его на 15 минут в холодное место. Затем раскатать в пласт толщиной 1 см, вырезать стаканом печенье и выпекать на сухом противне на слабом огне в предварительно нагретой духовке в течение 5 минут.

Слегка остывшее печенье посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Кукурузное пирожное

Ингредиенты: *1 стакан кукурузной муки, 100 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры (или сахара), 10 яиц, 1—2 чайные ложки корицы, мед*

Способ приготовления

Желтки, масло, сахар растереть добела. Белки взбить в пену. Соединить все, постепенно добавлять муку и корицу и все хорошо вымешать. Полученную массу выложить на противень, смазанный маслом, разровнять и выпечь в духовке на очень слабом огне в течение нескольких минут.

Готовую, еще мягкую запеченную массу нарезать на куски, сделать наколы вилкой и залить горячим медом.

Печенье плетеное

Ингредиенты: *4 стакана пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сливок, 5 яиц, 1 стакан сахара, 0,5 чайной ложки питьевой соды, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Муку просеять, собрать горкой, сделать в ней углубление, влить в него растопленное сливочное масло, сливки и яйца, взбитые с сахаром, содой и солью. Тесто тщательно вымешать, накрыть полотенцем и оставить на 30 минут. Затем разделить его на небольшие кусочки и раскатать их в виде тонких полосок. Из трех полосок сплести косы, сбрызнуть сливочным маслом, положить печенье на противень, смазанный сливочным маслом, и выпекать в духовке в течение 30 минут.

Печенье «Тайглах»

Ингредиенты: *160 г муки, 1/4 чайной ложки пекарского порошка, 100 г ядер грецких орехов, 70 г кокосовой стружки, 1/4 чайной ложки имбиря, 2 яйца, 3 яичных желтка, 2 столовые ложки растительного масла, по вкусу – соль*

Сироп: 350 г меда, 200 г сахара, 1 чайная ложка имбиря

Способ приготовления

В емкость просеять муку, пекарский порошок, добавить имбирь и соль, в середине сделать углубление и распустить туда яйца, влить желтки и масло. Все тщательно перемешать, выложить на доску, присыпанную мукой, и замесить мягкое тесто. Если оно липнет, добавить еще немного муки. Затем тесто разрезать на 8 кусков ножом, который предварительно окунуть в муку. Скатать каждый кусок теста в валик диаметром 1 см и нарезать его на кусочки длиной около 1 см. Положить эти кусочки теста на смазанный маслом противень на некотором расстоянии друг от друга. Запекать изделия в духовке при температуре 180°С около 10 минут до потемнения нижней корочки.

Смешать мед, сахар и имбирь в кастрюле с толстым дном, поставить на слабый огонь и, помешивая, подогреть до растворения сахара. Затем довести до кипения и нагревать сироп в течение еще 5 минут до температуры 130°С. В полученный сироп всыпать испеченное печенье, измельченные орехи и варить на слабом огне 10 минут, пока печенье не покоричневеет.

На противень постелить фольгу, смазать ее маслом, распределить на ней ровным слоем печенье и дать ему полностью остыть. Затем перевернуть печенье и аккуратно снять фольгу. Нарезать его на не большие квадраты и ромбы. Можно обсыпать печенье кокосовой стружкой.

Снежки

Ингредиенты: *1 столовая ложка пшеничной муки, 35 г картофельного крахмала, 35 г сливочного масла, 0,5 стакана кипятка, 2 яйца, 2 чайные ложки сахара, масло сливочное для обжаривания*

Способ приготовления

Муку и крахмал перемешать, слегка поджарить на сливочном масле, влить в эту смесь кипящую воду, размешать, снять с огня, охладить до температуры 60°С, добавить взбитые яйца, перемешать.

Полученное тесто брать столовой ложкой, как клецки, и опускать в растопленное масло. Обжаривать снежки на очень слабом огне до легкого затвердения и появления светло-желтого оттенка. Готовые снежки вынуть на промокательную бумагу и обсушить.

Снежки посыпать сахарной пудрой и подать с киселем или взбитыми сливками.

Меренги

Ингредиенты: *3 яичных белка, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка лимонного сока*

Способ приготовления

Охлажденные белки взбить в крутую пену и, продолжая взбивать, добавлять сахар. Под конец процесса добавить лимонный сок. Смесь выкладывать на смазанный жиром лист чайной ложкой на некотором расстоянии друг от друга. Выпекать в теплой духовке в течение 1 часа.

Козинаки

Ингредиенты: *1 кг ядер грецких орехов, 1 кг меда*

Способ приготовления

Очищенные грецкие орехи слегка обжарить на сковороде и порубить их ножом не очень мелко.

Мед выложить в таз для варенья и кипятить его на слабом огне до тех пор, пока капля, взятая на пробу, не будет растекаться на блюдце.

Подготовленные орехи всыпать в мед, тщательно перемешать и варить смесь до карамелизации меда. Затем полученную массу выложить на смоченную водой доску и скалкой, смоченной водой, раскатать в пласт толщиной 1 см, немного остудить и нарезать квадратиками или ромбиками, которые затем подсушить.

Брусника с медом

Ингредиенты: *400 г брусники, 150 г меда*

Способ приготовления

Бруснику перебрать, вымыть, переложить в кастрюлю, добавить мед и кипятить 5 минут.

Подавать кушанье в охлажденном виде.

Яблоки с мороженым

Ингредиенты: *яблоки, сахарный сироп, мороженое, орехи*

Способ приготовления

Крупные яблоки очистить от кожицы, разрезать поперек на половинки, вынуть сердцевину и отварить в сахарном сиропе. Выложить полученные «стаканчики» на блюдо, охладить, наполнить мороженым и посыпать измельченными поджаренными орехами.

Яблоки по-особому

Ингредиенты: *1 кг яблок, 0,5 банки сгущенного молока (натурального), 10 ядер грецких орехов*

Способ приготовления

Яблоки помыть, обсушить. Острием ножа вырезать со стороны плодоножки конус (почти на всю высоту яблока). Влить туда сгущенку, положить по 1 ядру грецкого ореха. Запечь в духовке.

Десерт в апельсиновых корзиночках

Ингредиенты: *4 апельсина, 0,5 лимона, 1 стакан сливок, 2 столовые ложки сахара, 50 г орехов, 1 чайная ложка желатина (с верхом)*

Способ приготовления

Желатин замочить на 2 часа в небольшом количестве холодной кипяченой воды для набухания, а затем распустить его на водяной бане.

Апельсины тщательно вымыть, разрезать пополам (поперек) и осторожно удалить мякоть. Края половинок вырезать зубчиками.

Апельсиновые дольки освободить от кожицы, порубить, добавить тертую лимонную корку, лимонный сок, сахар и растворенный желатин. Замешать в эту массу взбитые сливки, все выложить в апельсиновые корзиночки и дать загустеть. Украсить поджаренными орехами.

Напиток творожный

Ингредиенты: *300 г обезжиренного пастеризованного творога, 700 мл воды или молока, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Сухой творог растереть, вливая тонкой струйкой кипяченую холодную воду или молоко, до консистенции сливок, посолить, перелить в стеклянную посуду и дать настояться.

Молоко десертное ванильное

Ингредиенты: *3 стакана молока, 3 яйца, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки фруктово-ягодного сиропа, ванилин*

Способ приготовления

Яйца взбить с молоком, сахаром и ванилином. Полученную массу залить в форму, смазанную сливочным маслом, поставить в посуду с горячей водой, покрывающей не менее ? высоты формы, и прогреть на плите. Когда масса загустеет, форму вынуть из воды, охладить, выложить на блюдо. Загустевшую массу можно полить ягодным сиропом.

Крем-брюле

Ингредиенты: *500 мл молока, 10 кусочков сахара, 1 чайная ложка сахарного песока, 1 чайная ложка картофельного крахмала, 2 белка яйца, 1 чайная ложка желатина*

Способ приготовления

Желатин замочить в небольшом количестве холодной кипяченой воды и оставить на 1 час для набухания. Затем распустить его на водяной бане до полного растворения.

Кусочки сахара положить в алюминиевую кастрюльку, слегка смочить водой и на небольшом огне расплавить до светло-коричневого цвета. Затем влить еще полстакана воды и немного проварить.

Картофельный крахмал и сахарный песок развести в молоке, поставить на огонь и при постоянном помешивании довести до кипения. После этого добавить в смесь жженый сахар, взбитые белки и осторожно перемешать вместе с распущенным желатином. Крем разложить в формочки и поставить в холодильник для застывания.

Банановый крем

Ингредиенты: *500 г сметаны, 100 г сахарной пудры, 400 г бананов, 20 г желатина, 0,5 стакана воды, по вкусу – ванилин*

Способ приготовления

Желатин замочить в холодной кипяченой воде и оставить для набухания на 1 час. Затем распустить на плите, не доводя до кипения.

Густую сметану взбить на холоде в пышную массу, добавить сахарную пудру, ванилин, распущенный и охлажденный желатин, очищенные и нарезанные бананы. Все осторожно вымешать, сложить в намоченную холодной водой форму и охладить в холодильнике.

Застывший крем выложить на круглое блюдо, обложить хрустящими бисквитами.

Крем из чернослива

Ингредиенты: *200 г чернослива, 1 стакан сливок, 2 столовые ложки сахара, 50 г очищенных орехов (любых), пол-лимона, 1 чайная ложка желатина*

Способ приготовления

Желатин замочить на 2 часа в небольшом количестве холодной кипяченой воды для набухания. Затем распустить его на водяной бане.

Вымытый чернослив замочить в воде, удалить косточки, пропустить через мясорубку, добавить тертую лимонную корку, лимонный сок, сахар и растворенный желатин. Замешать в эту массу взбитые сливки, все выложить в креманки и дать загустеть. Украсить поджаренными орехами.

Шоколадный крем

Ингредиенты: *2 столовые ложки порошка какао, 2 яйца, 0,5 стакана молока, 1 стакан сливок, 4 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка желатина*

Способ приготовления

Желатин замочить в небольшом количестве воды и оставить на 1 час для набухания.

Желтки взбить с сахаром, добавить какао и, помешивая, подлить кипящее молоко, затем разбухший желатин. Остывшую массу замешать во взбитые сливки. Разлить в формочки и поставить в холодильник. Посыпать тертым шоколадом и подать к столу.

Мятный напиток

Ингредиенты: *1 стакан молока, 2 столовые ложки сушеной мяты, 4 стакана кипятка, 1 яичный желток, 2 чайные ложки сахара, 100 г меда*

Способ приготовления

Сушеную мяту залить кипятком и дать настояться в течение 30 минут. Желток растереть с сахаром и постепенно, чтобы желток не свернулся, тонкой струйкой, при постоянном помешивании влить горячее молоко.

Затем добавить мед и горячий процеженный мятный отвар. Все тщательно перемешать и поставить на холод.

Крюшон апельсиновый

Ингредиенты: *300 г апельсинов, 500 мл апельсинового сока, 50 г сахара, 500 мл минеральной воды*

Способ приготовления

Апельсины очистить, разделить на дольки, нарезать на кусочки, посыпать сахаром, залить апельсиновым соком и охладить. Полученную смесь перелить в бокалы, добавить минеральную воду.

Коктейль молочно-медово-лимонный

Ингредиенты: *100 г меда, 40 мл лимонного сока, 2,5 стакана молока*

Способ приготовления

Смешать мед с лимонным соком, влить в эту смесь охлажденное кипяченое молоко и взбить.

Коктейль с минеральной водой

Ингредиенты: *1 столовая ложка пюре из свежего яблока, 30 г белого десертного вина, минеральная вода, пищевой лед*

Способ приготовления

Заполнить бокал до половины дробленым льдом, положить яблочное пюре, налить вина и долить бокал охлажденной минеральной водой.

Подать с соломинкой и ложечкой.

Бал

Ингредиенты: *1 л воды, 120 г меда, 5 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 5 бутонов гвоздики, 0,5 чайной ложки имбиря, 0,5 чайной ложки корицы*

Способ приготовления

Все пряности положить в кипящую воду, снять с плиты, плотно закрыть крышкой и настаивать 5 минут. После этого процедить, добавить мед, размешать и подать в горячем виде.

Квас свекольный по-украински

Ингредиенты: *5 кг свеклы, 12 л воды*

Способ приготовления

Красную свеклу очистить от кожуры и промыть. Часть свеклы нарезать кружочками, уложить в кастрюлю вперемежку с целыми очищенными клубнями свеклы, залить холодной кипяченой водой и поставить в теплое место. Спустя 15 дней квас готов к употреблению.

Периодически с поверхности кваса следует снимать плесень.

Квас «Петровский»

Ингредиенты: *800 г ржаных сухарей, 5 л воды, 2 стакана сахара, 25 г дрожжей, 100 г меда, 100 г хрена*

Способ приготовления

Сухари измельчить, залить кипятком и поставить в теплое место на 3—4 часа. Полученное сусло процедить, добавить дрожжи, сахар и поставить в теплое место на 10 часов для брожения. Затем снова процедить, разлить в полулитровые бутылки и в каждую положить по 10 г меда и хрена. Емкости плотно закупорить и поставить в холодное место на 1 сутки.

Квас на меду

Ингредиенты: *900 г меда, 9 л воды, 30 г дрожжей*

Способ приготовления

Мед развести в кипящей воде, остудить до температуры парного молока и добавить дрожжи. Бутыль поставить в теплое место для брожения, а затем профильтровать и разлить в бутылки.

Хранить в темном прохладном месте.

Мед пряный

Ингредиенты: *200 г меда, 2 л воды, 30 г дрожжей, 15 г пряностей (перца, имбиря, кардамона, корицы)*

Способ приготовления

Мед поставить на огонь, довести до кипения, снять пену, положить пряности, влить воду, вскипятить и охладить. Затем влить растворенные в небольшом количестве воды дрожжи и поставить в теплое место на 12 часов. После этого бутыль следует закрыть и поставить в холодное место на 3 дня.

Сбитень

Ингредиенты: *2 л воды, 150 г меда, 100 г сахара, 2 бутона гвоздики, 5 горошин черного перца, по щепотке имбиря, корицы, листьев мяты, зверобоя*

Способ приготовления

Мед развести в 500 мл воды. Отдельно в воде растворить сахар и прокипятить.

В оставшуюся воду положить пряности и варить их в течение 20 минут, после чего настоять еще в течение 10 минут и процедить. Соединить раствор меда, раствор сахара и отвар пряностей.

Соусы

Соус ткемали

Ингредиенты: *1 кг ткемали, 1/4 стакана воды, 1 головка чеснока, 2 столовые ложки сухого укропа, 3 чайные ложки кориандра, 1,5 чайной ложки красного молотого перца, 2 чайные ложки сухой мяты, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Сливы ткемали разрезать пополам, положить в эмалированную посуду, подлить воды и варить на медленном огне, пока не отделится кожура и не отстанут косточки. Затем массу откинуть на дуршлаг, протереть сквозь сито и разбавить отваром, добавить толченую зелень кинзы, красный перец, чеснок, соль, укроп, тщательно перемешать и прогреть в течение 5 минут. Готовый соус должен иметь консистенцию сметаны.

Для дальнейшего хранения можно разлить соус в бутылки, залить каждую сверху 1 столовой ложкой растительного масла, герметически закупорить и через сутки залить сургучом.

Соус терновый

Ингредиенты: *500 г терна (ягоды), 0,5 стакана воды, 2 столовые ложки кинзы, 1,5 столовой ложки укропа, 3 дольки чеснока, 1 чайная ложка красного молотого перца, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Терн залить водой и варить на слабом огне под крышкой до полного разваривания. Протереть в пюре, добавить в него мелко нарезанные и молотые пряности, посолить и перемешать. Затем слегка уварить.

Соус кизиловый

Ингредиенты: *500 г кизила, 0,5 стакана воды, 4 дольки чеснока, 1 чайная ложка кориандра, 1 чайная ложка хмели-сунели, 2 столовые ложки кинзы, 1 столовая ложка укропа, 0,5 чайной ложки красного молотого перца, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Зрелый кизил протереть сквозь дуршлаг, освободив от косточек, добавить к полученному пюре кипяченой воды, толченный с солью и перцем чеснок и остальные пряности и перемешать.

Соус ореховый

Ингредиенты: *1 стакан грецких очищенных орехов, 0,5 стакана гранатового сока, 1 стакан воды, 3 дольки чеснока, 3 столовые ложки кинзы, 1 чайная ложка красного молотого перца, 1 чайная ложка хмели-сунели, 0,5 чайной ложки кардо-бенедикта (имеретинского шафрана), 0,5 чайной ложки кориандра, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Орехи, перец, чеснок, соль истолочь, перетереть до однообразной пасты.

Добавить остальные пряности, вновь перетереть.

Гранатовый сок смешать с кипяченой водой и этой смесью разводить орехово-пряную массу.

* * *

Ингредиенты: *200 г ядер грецких орехов, 2 стакана куриного бульона, 2 луковицы, 3 яичных желтка, 3 столовые ложки кинзы, 0,5 стакана 3%-ного винного уксуса, 4 зубчика чеснока, по вкусу – соль*

Способ приготовления

Орехи, мелко нарезанную кинзу, соль истолочь вместе, развести винным уксусом, затем бульоном, добавляя и то и другое постепенно и все время размешивая, а затем добавить мелко нарезанный лук, прокипятить около 10 минут и снять с огня.

Тщательно взбить яичные желтки, развести их постепенно несколькими ложками теплого, но не горячего соуса, а затем так же постепенно вливать эту смесь в соус, непрерывно размешивая его, чтобы предотвратить свертывание яиц. Этим соусом обычно обливают жареную индейку или курицу.

Соус чесночный

Ингредиенты: *2 головки чеснока, 1 луковица, 1/4 стакана 3%-ного прокипяченного винного уксуса, 1/4 стакана холодной кипяченой воды, 1 чайная ложка кориандра (кинзы, укропа, петрушки, базилика, эстрагона), по вкусу – соль*

Способ приготовления

Чеснок истолочь с солью, добавить молотые пряности, уксус развести водой и постепенно соединить эту жидкость с чесночной массой, все время растирая.

Приятного аппетита!